

Pitco Frialator

Installation, Operation & Service Instructions

Covering Electric Deep Fryers
Model Numbers: E7, E12, E14, E18
with all options

P.O.Box 501, 509 Rt 3A, Bow, NH USA 03302
Tel # (603)225-6684 Fax # (603)225-8497
A Blodgett Company



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ENGLISH

WARNING

DO NOT ATTEMPT TO MAKE ADJUSTMENTS TO SEALED DEVICES, THEY HAVE BEEN SET AT THE FACTORY AND DO NOT REQUIRE FURTHER ADJUSTMENTS.

NOTICE

It is recommended that this machine be inspected by a Qualified Technician on yearly basis.

WARNING

INSTALLATION AND ALL CONNECTIONS MUST BE MADE ACCORDING TO NATIONAL AND LOCAL REGULATIONS AND CODES IN FORCE.

WARNING

THE FRYER IS NOT JET STREAM APPROVED. DO NOT CLEAN THE APPLIANCE WITH A WATERJET.

NOTICE

Installation should only be done by a Competent Service Technician. The Model & Serial Number, and the Electrical Requirements stamped into the Data Plate, located on the inside panel of the door.

NOTICE

This appliance is intended for professional commercial use only and, as such, should be operated by fully trained personnel.

NOTICE

Large portions of food or very wet food will influence the foaming of the oil. Please keep food portions as dry as possible and limit their size as necessary.

WARNING! FIRE HAZARD.

THE OIL LEVEL SHOULD NOT FALL BELOW THE MINIMUM INDICATED LEVEL AT ANY TIME.

TABLE:

Appliance Model Number	kW	Hz	Amps at 208V, 1 Ph	Amps at 230V, 1 Ph	Amps at 240V, 1 Ph	Amps at 360V, 1 Ph	Amps at 400V, 1 Ph	Amps at 415V, 1 Ph	Filter motor Amps at 230V	Basket Lift motor Amps at 230V
E7	7	50	33.6	30.4	29.2	11.2	10.1	9.7	3.5	2
E7B	9	50	43.3	39.1	37.5	14.5	13	12.5	3.5	2
E12	10.5	50	48.1	45.7	43.7	16.9	15.2	14.6	3.5	2
E12A	10.5	50	48.1	45.7	43.7	16.9	15.2	14.6	3.5	2
E14	16.5	50	79.3	71.7	68.7	26.5	23.8	22.9	3.5	2
E14B	21	50	100.9	91.3	87.5	33.7	30.3	29.2	3.5	2
E18	18	50	86.5	78.3	75	28.9	26	25.1	3.5	2
E18B	24	50	115.4	104.3	100	38.5	34.7	33.4	3.5	2

Table of Contents

TABLES:	i
Table of Contents:	1
MODEL NUMBER RECOGNITION:	2
Explanation of Model Number Configuration	2
Explanation of Prefixes Within Basic Model Numbers	2
Explanation of Suffixes Within Basic Model Numbers	2
Explanation of Suffixes Outside Basic Model Numbers	2
INSTALLATION:	2
Installation Clearances	2
Ventilation & Fire Safety Systems	2
Initial Assembly	2
Electrical Connections	2
Initial Adjustments	2
Initial Cleaning	3
OPERATION:	3
Covers	3
Filling the Fry Tank With Shortening	3
Running the Fryer up to Operating Temperature	3
Digital Thermostat Equipped	3
Computer Equipped	3
Filtering	3
Shutting the Fryers Down	4
Operating the Computer Control	4
Programming the Computer Control	5
Operating the Digital Control	5
Programming the Digital Control	5
CLEANING / MAINTENANCE:	5
Daily Cleaning	5
Weekly Cleaning	5
OPTIONS:	5
Digital Controls	5
Computers	5
Float Switch	5
Basket Lifts	5
UFM or Built In Filter Operation	5
TROUBLESHOOTING:	6
Frying Systems	6
Filtering Systems	7
SCHEMATICS:	7
Table of Schematic Descriptions	7
PARTS LIST:	8

MODEL NUMBER RECOGNITION:

EXPLANATION OF MODEL NUMBER CONFIGURATION:

Most model numbers have a PREFIX and a SUFFIX. The explanation of the different Prefixes and Suffixes is listed below. Standard fryers, with NO options and a mild steel tank, will not have any PREFIX or SUFFIX but simply have a number (E7, E14, E18 etc.)

EXPLANATION OF PREFIXES WITHIN BASIC MODEL NUMBERS:

- E = All Electric Fryer models will begin with this number.
- F = Fryers supplied with a filter system built adjacent to the fryer cabinet.

EXPLANATION OF SUFFIXES WITHIN BASIC MODEL NUMBERS:

- B = Higher power rating than the standrd fryers.
- F = Fish fryer with low splash back.
- FF = Food fryer with high splash back for submerger & drainboard.
- UFM = Under fryer filter (manual).
- WKS = Computer ready with float switch and SS tank. Bottom drain. (Special for K.F.C.)
- S = Fryers with stainless steel tank. This will follow the model number and precede the UFM notation.
- SS = Fryers with stainless steel tank and cabinet. This will follow the model number and precede the UFM notation.

EXPLANATION OF SUFFIXES OUTSIDE BASIC MODEL NUMBERS (OPTIONS):

The basic model number must be followed with a (-) then the suffixes. The (-) only applies to the first suffix used.

- | | |
|-------------------------------|--|
| Option D = Bottom drain | Option T = Drain valve safety switch |
| Option E = Electric T-Stat | Option V = Universal tank |
| Option F = Front extensions | Option W = (Fast) Computer ready |
| Option H = Solid state T-Stat | Option ZA = (Intellifry) Computer, 14 size. Single |
| Option K = Float switch | Option ZB = Computer, 7 size. Single |
| Option L = Basket lifts | Option Z/2A = Computer, 14 size. Dual |
| Option R = Rear extensions | Option Z/2B = Computer, 7 size. Dual |

INSTALLATION:

INSTALLATION CLEARANCES:

The fryer needs clearance around it to allow correct cleaning and for fire hazard reasons. It is recommended that the fryers have a minimum of 15 cm of clearance from any combustible surface and have at least 15 cm floor clearance. If the fryer is equipped with a filter, it will be necessary to allow at least 0.75 m front clearance for the removal/ installation of the filter pan/module.

VENTILATION & FIRE SAFETY SYSTEMS:

All fryers must be placed under a Hood style ventilation system. An adequate supply of fresh air shall be provided into the room or space enclosing equipment for the units ventilation. It is also important to install a fire safety system. Both the Ventilation Hood and Fire Safety System must be installed according to local and national codes.

INITIAL ASSEMBLY:

In some cases the fryers legs may need to be installed.

ELECTRICAL CONNECTIONS:

Pitco Frialators are manufactured to run on a particular electrical supply. Do NOT attempt to connect any fryer to an electrical supply that is not indicated on the data plate on the inside of the door. All electrical connections must be made according to the local codes and regulations. To prevent leakage current the appliance is equipped with an equalization bonding stud. An equalization bonding lead must be connected at this stud to provide sufficient protection against potential difference.

INITIAL ADJUSTMENTS:

Regulating Thermostats: These are preset at the factory and DO NOT need further adjustment. Do NOT attempt to make adjustments to this device.

Hi Limit Thermostats: These are preset at the factory and DO NOT need further adjustment. Do NOT attempt to make adjustments to this device.

INITIAL CLEANING:

Before filling any Pitco Fryer with oil, it is advised that it be thoroughly cleaned to remove any foreign particles from the cooking area. The machine should be filled with water to at least, the minimum level. Add the sample packet of Fryer Cleaner and set the temperature control between 90° and 100° C. Using the available cleaning brush and the appropriate protective clothing, brush the inside of the fry tank until clean. When finished, turn the machine OFF and drain, rinse the tank with fresh water and dry carefully. The machine should be filled with oil at this time and all exposed surfaces coated with a small amount of cooking oil to prevent surface rust.

OPERATION:

COVERS:

In case of an oil fire in the fryer the cover can be used to place on top of the fryer to extinguish the flames. It should be kept in a nearby location that is uncluttered and easy to reach.

FILLING THE FRY TANK WITH SHORTENING:

When using solid shortening, it must be cut into approximately 3 cm cubes and loosely packed under the above the Element Rack. Be careful not to obstruct the optional float switch. If installed, it will be located in the bottom of the fry tank at the front, as it must be allowed to float freely. Check that the oil level is at the minimum level when the oil has melted.

RUNNING THE FRYER UP TO OPERATING TEMPERATURE:

Digital Thermostat Equipped: Turn the power switch to the ON position and press the ON/OFF switch on the Display. The Digital control will illuminate and bring the shortening up to the desired temperature. You may now cook with your *Pitco* fryer.

Computer Equipped: Press the Power Switch to the START position and release to the ON position. The computer display will come on and automatically bring the temperature up to the desired level and display READY. You may now cook with your *Pitco* fryer.

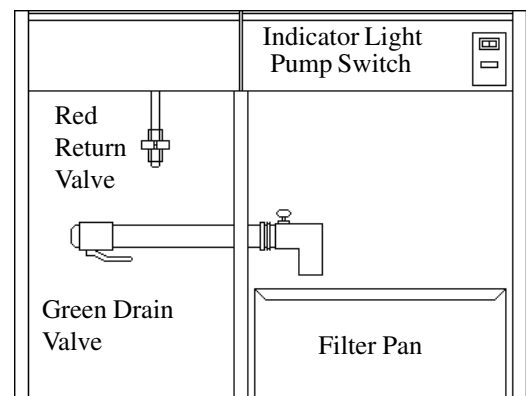
NOTE: On machines equipped with Digital Controls or Computers that are programmed with a melt cycle, the Heating Elements will pulse on and off to slowly heat the oil. When the oil temperature has reached a preset level the Heating Elements will run constantly until the set temperature has been reached.

FILTERING:

Filtering is recommended on a daily basis to keep the oil in as good a condition as possible. Old oil has a lower inflame point (Flash point) and foams faster than cleaned oil. Follow the instructions below and refer to the appropriate Figure for your machine.

1. Turn the fryer OFF as described in the “SHUTTING THE FRYERS DOWN FOR AN EXTENDED TIME” section.
2. For Built In Filters (Filters located in a separate, but attached cabinet. Figure 1): Detach the Quick Disconnect at the end of the Return Hose and slide the tank outward. Pull the front and rear Hold Down handles from their locked position, and lift the Retaining Frame out. Lift the old filter paper out and replace with a new paper. Install the Hold Down Rack and replace the handles in a locked position. Push the pan back into place and attach the hose.
3. For UFM (Filters that are stored under the actual fryers. Figure 2): Detach the Quick Disconnect at the end of the Return Hose and pull the filter unit out from under the fryers. Pull the White handle apart on the Pickup. Unscrew the Pickup tube from the filter screen and lift the Clip Screen from the Support Screen and Paper. Remove the Support Screen from the Paper envelope and place it in a new Paper envelope. Fold the open end of the paper over twice and place the Clip Screen over the folded end of the paper. Screw the Pickup onto the screen and place it in the pan. Push the Pickup into its receptacle and push the filter under the fryer. Attach the Return Hose.
4. Open the GREEN drain valve for the fryer to be filtered. Allow the oil to drain from the fry tank. NEVER - Open more than ONE drain valve at the same time as the filter will NOT hold more than one (1) tank.
5. Open RED return valve for the tank being filtered.
6. Turn the pump ON and use a Cleaning Brush, Crumb Scoop and Cleaning Rod as needed to remove the debris from the fry tank. Turn the pump OFF when the fry tank is clean.

Figure 1.





7. Close the GREEN drain valve and open the RED Return valve.
8. Return the oil to the fry tank. When air bubbles are present in the fry tank turn the pump OFF.
9. Close the RED return valve.
10. Turn the fryer ON as described in the operation section.

SHUTTING THE FRYERS DOWN:

Press the Power switch to the OFF position.

OPERATING THE COMPUTER CONTROL:

To check the ACTUAL Temperature Press the  key (After 5 seconds the display will return to the run mode.)

To check the SET Temperature Press the  key two times. (After 5 seconds the display will return to the run mode.)


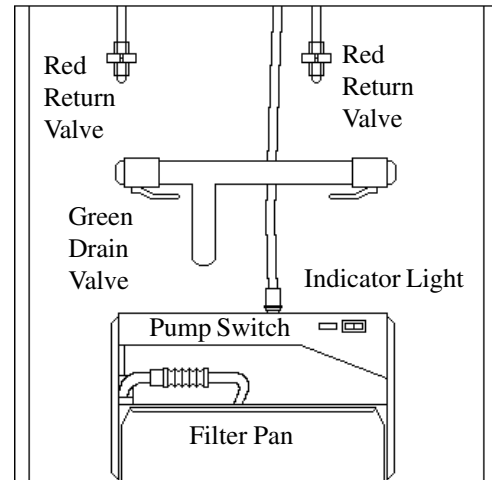
To check the COOK, SHAKE or HOLD times press the  key and the desired **PRODUCT NUMBER** key. (The times will be automatically displayed in sequence, the display will return to the run mode.)
 The BOIL mode will be automatically displayed when the computer senses a constant temperature of 100 °C. This will only happen when water is in the machine during the Weekly Cleaning process. To cancel the BOIL mode, turn the machine off and ON again. The computer will automatically exit the BOIL mode when the oil temperature exceeds 100 °C.

Figure 2.

UFM






ENGLISH

PROGRAMMING THE COMPUTER CONTROL:

To program the SET Temperature press **P**  and enter the desired Temperature.

To return to the COOK mode at any time press **P**.

To set COOK TIME press **P**  and a PRODUCT KEY. Enter the desired time and press **P** to set its SHAKE TIME. Press  again to set its HOLD TIME. Press  & **P** **P** to return to the COOK mode.

To enter the next level of programming press **P** and enter the PASSWORD (if one is set). Press **0** and SELECT will be displayed.

To change from °F to °C press **1** and use **0** to toggle between the options.

To set the PASSWORD option press **2** to display SET PASS and use **0** to toggle between PASREQ and NOPASS. When a PASSWORD is required press **P** and set the desired four digit password.

To set the BEEPER VOLUME press **3** and use **0** to toggle between the three available volume levels.


To set the LANGUAGE option press **4** and use **0** to toggle between the available options.

To set the desired MELT CYCLE option press **5** and use **0** to toggle between the NO MELT, LIQUID & SOLID melt cycle options.

To view the RECOVERY TEST TIME press **6** and use **0** again to display the recovery data.


To change CONTROL modes press **7** and use **0** to toggle between COMPUTER and TIMER control modes.


OPERATING THE DIGITAL CONTROL:

Press the  key to turn the machine ON and OFF.



Press the  key to start the Left Hand TIMER and BASKET LIFT (when installed.)













Press the  key to start the Right Hand TIMER and BASKET LIFT (when installed.)

Press the  key to check the ACTUAL Temperature.

Press the  key to enter the PROGRAMMING mode.

PROGRAMMING THE DIGITAL CONTROL:

Use the  and  keys to adjust the settings when a change is needed during the programming.

Press the  to enter the PROGRAMMING mode. The Left COOK TIME will be displayed, adjust as needed. Press the  again and the Right COOK TIME will be displayed, adjust as needed. Press the  again and the SET operating temperature will be displayed, adjust as needed. Press the  again and the MELT CYCLE option will be displayed, adjust as needed. Press the  key again and LOC or UNLOC will be displayed. The With/Without PASSWORD option may be changed. If LOC (password required) is chosen, the password will be    . The password cannot be changed. Press the  key again and the °F/°C option will be displayed, adjust as needed. Press the  key again and the Right COOK TIME will be displayed again. To EXIT the PROGRAMMING mode press and hold the  key until MELT, HEAT or DROP is displayed.

CLEANING / MAINTENANCE:

DAILY CLEANING:

Using a soft cloth and a mild detergent, wipe all external surfaces until they are free of debris. It is permissible to allow a thin film of cooking oil to remain on all exposed (NON PAINTED) surfaces. Be sure to clean the front panel and behind the door.

WEEKLY CLEANING:

Turn the Power switch OFF. The fryer should be completely drained of shortening. Fill the fry tank with water to above the minimum and below the maximum level lines. (For best results use Pitco Fryer Cleaner Part Number P6071397.) Turn the fryer ON as described in the “RUNNING THE FRYER UP TO THE OPERATING TEMPERATURE:” section. When the water boils, use a pair of insulated rubber gloves and a cleaning brush to scrub the inside of the fry tank, taking care not to damage the thin capillary tubes inside the tank. When the fryer is clean, shut the fryer down as described in the “SHUTTING THE FRYERS DOWN:” section. Drain the water into a container that is capable of withstanding boiling water. Rinse the inside of the tank with fresh water and dry with a soft cloth until all of the water is gone. This is a good time to perform the DAILY CLEANING. The fryer is now ready to be refilled and used.

OPTIONS:

There are many options available on Pitco Frialator Fryers, these may include one or more of the following:

DIGITAL CONTROLS:

Machines with this option are completely controlled by the Digital Control. For programming instructions, refer to the Operating section of this manual.

COMPUTERS:

All machines manufactured with the Computer option have a Back Up Thermostat. This Thermostat is located behind the door of the fryer. When the computer receives an Open Probe signal from the Temperature Sensing Probe, the Computer will display PROBE and the Back Temperature control will automatically begin to control the oil temperature. For programming instructions, refer to the Operating section of this manual.

FLOAT SWITCH:

Take care to keep the Float Switch Ball free of any obstructions and debris as this will effect the way the fryer will operate. When cleaning the Float Ball, the Clip must be removed first to provide access to the Float Ball. When replacing the Float Ball make sure the Stamped letters are on the top. This option requires no other operator maintenance.

BASKET LIFTS:

On machines that are equipped with Computers or Digital Controls, the Basket Lifts will automatically run when a product button is pressed. When the Product Cook Time has expired the Basket Lifts will raise automatically.

UFM OR BUILT IN FILTER (F) OPERATION:

Filter paper should be changed when it is no longer effectively filtering the operating oil. For instructions on how to filter, please refer to the Operating section of this manual.

TROUBLESHOOTING:

FRYING SYSTEM:

Should there be a problem with your machine, the following checks should be done prior to calling an Authorized Service Company. Make sure the machine is operated correctly and that the Computer or Digital Display (when installed) is programmed accordingly.

Check these items before calling your Authorized Service Company	
ITEM TO CHECK	HOW TO CHECK
Power to machine	Check main power to machine (When applicable.)
Hi-Limit reset	Press Hi-Limit reset button. Mounted on left side of element pivot assembly
Power switch on	Power switch should be in the ON position.

Locate the problem in the chart below then follow the instructions in the above chart.	
PROBLEM	ITEM TO CHECK
Machine will not run: No lights on the front panel	Power to machine (Where applicable.) Bad Transformer
Machine will not run: Front panel lights are ON.	Hi-Limit switch Bad probe, Temperature control
Machine will not maintain temp: Is machine still running? YES NO	Bad probe Bad Hi Limit
Oil temp too hot or Machine runs constantly	Check Thermostat calibration (Where applicable.) Call Authorized Service Company

FILTERING SYSTEM:

Check these items before calling your Authorized Service Company	
PROBLEM	CHECK
Power to machine	Check main power to the machine
Circuit breaker	Check filter circuit breaker on side of filter handle
Motor overheat trip	Remove cap on the left side at the rear of filter and push red button
Shortening return quick disconnect	Fitting should be tight and clean
Pick up tube	Steel nut should be tight on the filter Pick up screen inside tube should be clear Fitting at top of tube should be tight
Paper installation	Paper should be installed per directions in the manual
Pick up screen	Check the small screen in the end of the pick up tube (Inside the large steel nut.) to make sure it is clear
Filter pump NOT running	Check power to machine Check circuit breaker Check motor overheat trip
Filter pump running	Check quick disconnect Check pick up tube is attached correctly Check paper installation Check pick up screen installation

SCHEMATICS:

Description	Schematic Drawing #	# Pages
Schematic, E14 - E18B with 3300 - all services	700220	3
Schematic, E14 - E18B with 3600 - all services	700222	4
Schematic, E14 - E18B with 3600 2 tank - all services	700223	4
Schematic, E7 with 3600 - all services	700224	3
Schematic, E7 with 3600 2 tank - all services	700225	3
Schematic, E7 with 3300 - all services	700226	2
Schematic, E7B with 3600 2 tank - all services	700227	3
Schematic, E7B with 3600 2 tank - all services	700228	3
Schematic, E7B with 3300 - all services	700229	2
Schematic, E12 with 3300 - all services	700233	2

PARTS LIST:

NOMENCLATURE	DESCRIPTION	PART #	COMMENT
A1	Cooking Controller	PP10940	Digital Control
A1	Cooking Controller	PP11370	Single control computer, 12 Product
A1	Cooking Controller	PP11371	Single control computer, 8 Product
A1	Cooking Controller	PP11372	Dual control computer, 12 Product
F1 & F2	Fuse, 4 Amp Slow Blow	P5045720	
J1	15 position male connector	PP10518	
J2 & J15	12 position male connector	PP10208	
J3, J8 & J11	4 position male connector	PP10203	
J4, J5, J7 & J10	2 position male connector	P5045839	
J6	3 position male connector	PP10089	
J14	9 position male connection	P5045838	
K1, K2, K4 & K5	Relay, 24 vdc	PP11124	Not used on Digital Control machines
K3	Relay, 24 vac	P5046686	Used on Computer equipped machines only
M1	Right Basket Lift Motor	PP10930	
M2	Left Basket Lift Motor	PP10931	
P1	15 position female connector	PP10519	
P2 & P15	12 position female connector	PP10209	
P3, P8 & P11	4 position female connector	PP10202	
P4, P5, P7 & P10	2 position female connector	P5045829	
P6	3 position female connector	PP10090	
P14	9 position female connector	P5045860	
S1 & S3	Drain switch sensor	PP10262	
S1 & S3	Drain switch actuator	PP10263	
S1 & S4	Start switch	PP10559	Computer equipped machines only
S2 & S3	Back Up Thermostat	P5047587	Computer equipped machines only
S2, S4 & S7	Hi Limit Thermostat	PP10304	
S5 & S6	Basket Lift Micro Switch	P5047169	
T1	Transformer	PP10439	



Instructions d'installation,
de fonctionnement et de
mise en service

Pour friteuses électriques
Modèles: E7, E12, E14, E18, E24, E34
équipées de toutes les options

FRANÇAIS

ATTENTION! DANGER D'INCENDIE

LE NIVEAU D'HUILE NE DEVRAIT JAMAIS DESCENDRE AU-DESSOUS DU NIVEAU MINIMUM INDIQUE

AVERTISSEMENT

NE PROCÉDER À AUCUN RÉGLAGE SUR LES APPAREILS SCELLÉS. CEUX-CI ONT DÉJÀ ÉTÉ RÉGLÉS À L'USINE ET NE REQUIÈRENT DONC AUCUN RÉGLAGE SUPPLÉMENTAIRE

AVERTISSEMENT

L'INSTALLATION ET TOUS LES RACCORDEMENTS DOIVENT ÊTRE FAIT SUIVANT LES RÈGLEMENTS NATIONAUX ET LOCAUX ET LES LOIS EN VIGUEUR.

ATTENTION

LA FRITEUSE N'EST PAS CONÇUE POUR LAVAGE A JET D'EAU. NE PAS LAVER L'APPAREIL AU JET.

AVIS

L'installation doit être faite exclusivement par un technicien compétent du service après-vente. Le modèle et le numéro de série ainsi et les prescriptions sur l'alimentation sont affichées sur la plaque d'identité qui se trouve sur le panneau intérieur de la porte.

AVIS

Cet appareil est destiné uniquement à un usage commercial professionnel et doit en conséquence être manipulé par du personnel pleinement qualifié.

AVIS

Il est conseillé que cette machine soit inspectée chaque année par un technicien qualifié.

NOTA

L'huile peut se mettre à mousser avec de grandes portions de nourriture ou des aliments très imbibés de liquide. Veuillez faire en sorte qu'il y ait le moins de liquide possible, et que la taille des portions soit raisonnablement réduite.

Table des Matières

Table des matières:	12
IDENTIFICATION DU NUMERO DE MODELE:	13
Explication de la composition du numéro de modèle	13
Explication des préfixes pour la serie des modèles de base	13
Explication des suffixes pour la serie des modèles de base.....	13
Explication des suffixes autres que ceux des numéros des modèles de base	13
INSTALLATION:	13
Écartements pour l'installation	13
Systemes de ventilation et prevention d'incendie	13
Montage initial	13
Branchement électrique	13
Réglages Initiaux	13
Nettoyage Initial	13
UTILISATION:	14
Couvercles	14
Remplissage du bac avec de la matière grasse	14
Chauffer la friteuse jusqu'à température de fonctionnement	14
Pour friteuse équipée d'un thermostat digital	14
Pour friteuse équipée d'un ordinateur	14
Filtrage	14
Éteindre la friteuse pendant une courte période	15
Utilisation des commandes de l'ordinateur	15
Programmation les commandes de l'ordinateur	15
Utilisation des commandes digitales	16
Programmation des commandes digitales	16
NETTOYAGE/ ENTRETIEN:	16
Nettoyage quotidien	16
Nettoyage hebdomadaire	16
OPTIONS:	16
Commandes digitales	16
Ordinateurs	16
Interrupteur de niveau	16
Levage de panier	17
UFM ou utilisation du filtre intégré	17
INTERVENTION/PANNE	17
Système friteuse	17
Système de filtration	18
PLANS SCHÉMATIQUES:	18
Table de description des schémas	18
LISTE DES PIECES:	19

IDENTIFICATION DU NUMÉRO DE MODÈLE:

EXPLICATION DE LA COMPOSITION DU NUMÉRO DE MODÈLE:

La plupart des numéros de modèle ont un préfixe et un suffixe. L'explication des différents préfixes et suffixes est répertoriée dans la liste ci-dessous. Les friteuses standard sans option et avec un bac en acier ordinaire n'auront pas de préfixes ou de suffixes, mais simplement un numéro (E7, E14, E18, etc).

EXPLICATION DES PRÉFIXES POUR LA SÉRIE DES MODÈLES DE BASE

- E = Tous les modèles de friteuses électriques commenceront par cette lettre.
- F = Les friteuses équipées d'un système de filtre adjacent au compartiment à frire.

EXPLICATION DES SUFFIXES POUR LA SÉRIE DES MODÈLES DE BASE

- B = Taux de puissance supérieur aux friteuses standard.
- F = Friteuse à poisson épucée d'un panneau arrière bas anti-éclaboussure.
- FF = Friteuse équipée d'un panneau arrière haut anti-éclaboussure pour le panier à immersion et l'égouttoir.
- UFM = Filtre de sous-friteuse (manuel).
- WKS = Friteuse à ordinateur équipée d'un commutateur à flotteur et réservoir en acier inoxydable. Ecoulement par le fond. (Spécial à K.F.C.)
- S = Friteuses équipées d'un bac en acier inoxydable. La lettre S suivra le numéro de modèle et précédera le code UFM.
- SS = Friteuses équipées d'un bac et d'un compartiment en acier inoxydable. Les lettres SS suivront le numéro de modèle et précéderont le code UFM.

EXPLANATION DES SUFFIXES AUTRES QUE CEUX DES NUMÉROS DES MODÈLES DE BASE (OPTION):

Le numéro du modèle de base doit être suivi d'un (-) et ensuite des suffixes. Le (-) s'applique uniquement au premier suffixe utilisé.

- | | |
|---|--|
| Option D = Écoulement par le fond | Option T = Interrupteur de sécurité de la valve d'écoulement |
| Option E = Thermostat électrique | Option V = Bac Universel |
| Option F = Extension frontale | Option W = (Fast) Préparer pour interface ordinateur |
| Option H = Thermostat électronique | Option ZA = (Intellifry) Ordinateur, taille 14. Simple |
| Option J = Contrôle d'allumage électronique | Option ZB = Ordinateur, taille 7. Simple |
| Option K = Interrupteur de niveau | Option Z/2A = Ordinateur, taille 14. Double |
| Option L = Levage de panier | Option Z/2B = Ordinateur, taille 7. Double |
| Option R = Extension arrière | |

INSTALLATION:

ÉCARTEMENTS POUR L'INSTALLATION

Il est nécessaire de laisser un certain espace autour de la friteuse pour permettre un bon nettoyage et pour prévenir tout risque d'incendie. Il est recommandé d'éloigner la friteuse d'au moins 15 cm de toute surface combustible et de l'élever d'au moins 15 cm du sol. Si la friteuse est équipée d'un filtre, vous aurez besoin d'un espace d'au moins 0,75m devant la friteuse pour la mise en place et le retrait du compartiment/plat à filtre.

SYSTEMES DE VENTILATION ET PREVENTION D'INCENDIE

La friteuse doit être placée sous une hotte de ventilation. La pièce ou la espace où se trouve la friteuse doit être convenablement aéré(e) pour permettre le bon fonctionnement des unités de ventilation. Il est également important d'installer un système anti-incendie. La hotte de ventilation ainsi que le système anti-incendie doivent être installés selon les standards locaux et nationaux.

MONTAGE INITIAL

Dans certains cas, les pieds de la friteuse devront être installés.

BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

Les friteuses Pitco Frialators sont fabriquées pour fonctionner à partir d'une alimentation électrique particulière. NE PAS brancher une friteuse sur une source de courant électrique n'étant pas indiquée sur la plaque de données techniques de la machine, située sur le dos de la porte. Tous branchements électriques doivent être effectués selon les normes de sécurité locales et nationales.

RÉGLAGES INITIAUX:

Calibration des thermostats: Ils sont réglés à l'avance à l'usine et n'ont pas besoin de réglage supplémentaire. NE PAS essayer de faire des réglages sur ces pièces.

Thermostats de Limite Maximum: Ces thermostats sont réglés à l'avance à l'usine et n'ont pas besoin d'ajustement supplémentaire. NE PAS essayer de faire des réglages sur cette pièce.

NETTOYAGE INITIAL:

Avant de remplir une friteuse Pitco avec de la graisse, il faut la laver à fond pour enlever de la zone de cuisson tous débris. La machine doit être remplie avec de l'eau au moins jusqu'au niveau minimum. Ajouter l'échantillon du nettoyant de friteuse et régler la température entre 90° et 100° C. En utilisant la brosse fournie et des vêtements de protection appropriés, brosser l'intérieur du bac à frire jusqu'à ce que ce soit propre. Lorsque vous avez fini, éteindre la machine, vider et rincer le bac avec de l'eau propre et sécher soigneusement. La machine doit ensuite être remplie avec de l'huile et toutes les surfaces exposées enduites d'un peu de graisse de cuisson pour prévenir la rouille.

UTILISATION:

COUVERCLES:

En cas d'un feu de graisse dans la friteuse, le couvercle peut être placé au-dessus de la friteuse pour éteindre les flammes. Il est donc impératif que le couvercle soit rangé à proximité dans un lieu peu encombré et qu'il soit facilement accessible.

REPLISSAGE DU BAC AVEC DE LA MATIÈRE GRASSE:

Si de la graisse solide est utilisée, celle-ci doit être coupée en cubes d' approximativement 3 cm et disposée autour les dispositifs chauffants. Attention à ne pas obstruer l'interrupteur de niveau optionnel. Si celui-ci est installé, il se trouvera dans le fond de la cuve à l'arrière et il doit être capable de flotter librement. Vérifier que le niveau de la graisse soit au moins au niveau minimum une fois qu'elle a fondu.

CHAUFFER LA FRITEUSE JUSQU'À TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT:

Friteuse équipée d'un thermostat digital : Enfoncer l'interrupteur sur la position I. La commande digitale s'illuminera et amènera la graisse à la température désirée. Vous pouvez maintenant cuisiner avec votre friteuse Pitco.

Friteuse équipée d'un ordinateur: Enfoncer l'interrupteur sur la position I. L'écran de l'ordinateur s'allumera et amènera automatiquement la température au niveau désiré et affichera "READY". Vous pouvez maintenant cuisiner avec votre friteuse Pitco.

Remarque : Sur les machines équipées de contrôles numériques ou d'ordinateurs programmés avec un cycle de fonte, les dispositifs chauffants seront activés par impulsions pour chauffer l'huile graduellement. Lorsque la température de l'huile aura atteint un niveau pré réglé, les dispositifs chauffants fonctionneront constamment jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

FILTRAGE:

Le filtrage est recommandé journalièrement afin de garder la graisse dans un état aussi bon que possible. Suivre les instructions ci-dessous et se référer au schéma approprié de votre machine.

1. Éteindre la friteuse comme indiqué dans la section "ÉTEINDRE LA FRITEUSE PENDANT UNE PERIODE PROLONGÉE"
2. Pour les filtres intégrés (filtres localisés dans une partie séparée, mais attachée à l'ensemble. Schéma 1) : Détacher la connection rapide à l'extrémité du tuyau de retour et glisser le bac vers l'extérieur. Retirer de la position fermée les poignées de blocage avant et arrière et retirer le châssis de soutien. Enlever l'ancien filtre en papier et le remplacer par un nouveau. Installer le châssis de soutien et remettre les poignées de blocage en position fermée. Remettre le bac en place et rattacher le tuyau.
3. Pour les UFM (les filtres qui sont placés en-dessous de la friteuse elle-même. Schéma 2) : Détacher la connection rapide au bout du tuyau de retour et retirer l'unité de filtrage d'en-dessous de la friteuse. Séparer les poignées blanches situées dans le bac de récupération. Dévisser le tube de récupération de la grille du filtre et séparer la grille de fixation de la grille de soutien et du papier. Enlever la grille de soutien de l'enveloppe en papier. Placer dans une nouvelle enveloppe en papier. Plier deux fois l'extrémité ouverte du papier et placer la grille de fixation sur la partie pliée du papier. Visser le tube de récupération sur la grille et le placer dans le bac. Pousser le bac de récupération dans son receptacle et pousser le filtre sous la friteuse. Attacher le tuyau de retour.
4. Ouvrir la valve VERTE d'écoulement afin de permettre la filtration de la friteuse. Laisser la graisse se vider du bac. NE JAMAIS ouvrir plus d'une valve d'écoulement en même temps puisque le bac du filtre ne contiendra pas plus que le contenu d'un (1) bac.
5. Ouvrir la valve ROUGE de retour du bac que vous êtes en train de filtrer.
6. ALLUMER la pompe et utiliser la brosse de nettoyage, la curette à miettes et le manchon de nettoyage suivant les besoins pour enlever les débris du bac à frire. ÉTEINDRE la pompe lorsque le bac à frire est propre.
7. Fermer la valve VERTE d'écoulement et la valve ROUGE de retour.

Schéma 1. Filtres intégrés

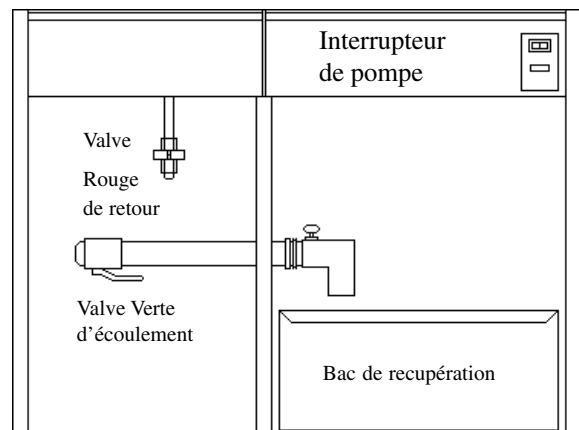




Schéma 2.


8. Remettre l'huile dans le bac à frire. Quand des bulles d'air se présentent dans le bac à frire, ÉTEINDRE la pompe.
9. Fermer la valve ROUGE de retour.
10. Allumer la friteuse comme indiqué dans la section "UTILISATION".

ETEINDRE LA FRITEUSE PENDANT UNE COURTE PERIODE:


Mettre l'interrupteur électrique en position O.

UTILISATION DES COMMANDES DE L'ORDINATEUR:




Pour vérifier la température actuelle, appuyer sur le bouton  (au bout de 5 secondes l'affichage se remettra en mode RUN (fonctionnement)). Pour vérifier la température de réglage, appuyer deux fois sur le bouton  (au bout de 5 secondes l'affichage se remettra en mode RUN (fonctionnement).)

Pour vérifier les temps de CUISSON, SECOUSSE ou D'ATTENTE, appuyer sur le bouton  et le bouton du **NUMÉRO DE PRODUIT** désiré (le temps sera automatiquement montré en séquence, l'affichage se remettra automatiquement en mode RUN (fonctionnement)). Le mode EBULLITION (BOIL) s'affichera automatiquement quand l'ordinateur détecte une température constante de 100 °C. Ceci ne se passe que lorsqu'il y a de l'eau dans la machine lors du nettoyage hebdomadaire. Pour annuler le mode EBULLITION (BOIL), éteindre puis rallumer la machine. L'ordinateur quittera automatiquement le mode EBULLITION (BOIL) lorsque la température de la graisse est supérieure à 100 °C.

PROGRAMMER LES COMMANDES DE L'ORDINATEUR:

Pour programmer la température DÉSIRÉE (SET), Appuyer sur **P**  et taper la température désirée.

Pour revenir en mode CUISSON (COOK) à n'importe quel moment appuyer sur **P**

Pour régler le TEMPS DE CUISSON (COOK TIME) appuyer sur **P**  et un bouton de PRODUIT (PRODUCT KEY). Entrer le TEMPS DE CUISSON désirée et appuyer sur **P** pour régler le TEMPS DE SECOUSSE (SHAKE TIME), appuyer de nouveau sur  pour régler le TEMPS DE SECOUSSE (SHAKE TIME), appuyer de nouveau sur  & **P** **P** pour retourner en mode CUISSON (COOK Mode).

Pour passer au niveau de programmation suivant, appuyer sur **P** et entrer le MOT DE PASSE (PASSWORD) (s'il y a lieu). Appuyer sur **0** t SELECT s'affichera.

Pour passer de °F à °C, appuyer sur **1** et utiliser **0** pour passer d'une option à l'autre.

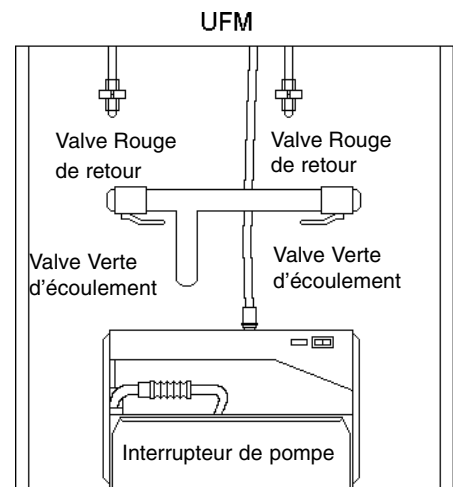
Pour établir l'option MOT DE PASSE (PASSWORD), appuyer sur **2** pour afficher SET PASS et utiliser **0** pour changer entre de PASREQ (Mot de passe requis) à NOPASS (pas de mot de passe requis). Quand un MOT DE PASSE est requis, appuyer sur **P** pour changer entre de PASREQ (Mot de passe requis) à NOPASS (pas de mot de passe requis). Quand un MOT DE PASSE est requis, appuyer sur **3** et utiliser **0** pour choisir un des trois volumes possibles.

Pour régler l'option langue, appuyer sur **4** et utiliser **0** pour choisir parmi les options possibles.


Pour régler l'option du cycle de FONTE (MELT CYCLE), appuyer sur **5** et utiliser **0** pour choisir entre les options PAS DE FONTE (NO MELT), LIQUIDE (LIQUID) et SOLIDE (SOLID) .

Pour voir le TEMPS DE TEST DE RECUPÉRATION, appuyer sur **6** et utiliser de nouveau **0** pour afficher les informations récupérées (temps nécessaire pour atteindre la température de cuisson désirée).

Pour changer le mode de CONTRÔLE (CONTROL), appuyer sur **7** et utiliser **0** pour choisir entre ORDINATEUR (COMPUTER) et MINUTERIE (TIMER)





OPERATING THE DIGITAL CONTROL:

Appuyer sur le bouton  pour allumer et éteindre la machine.















Appuyer sur le bouton  pour démarrer la MINUTERIE et le LEVAGE DE PANIER (s'il y a lieu) de gauche

Appuyer sur le bouton  pour démarrer la MINUTERIE et le LEVAGE DE PANIER (s'il y a lieu) de droite

Appuyer sur le bouton  pour vérifier la température actuelle.

Appuyer sur le bouton  pour pour passer en mode programmation.

PROGRAMMATION DES COMMANDES DIGITALES:

Appuyer sur les boutons  et  pour ajuster les réglages quand un changement est nécessaire lors de la programmation. Appuyer sur  pour passer en mode PROGRAMMATION. Le TEMPS DE CUISSON (COOK TIME) de gauche s'affichera, ajuster si nécessaire. Appuyer de nouveau sur  et le TEMPS DE CUISSON (COOK TIME) de droite s'affichera, ajuster si nécessaire. Appuyer de nouveau sur  et la température de fonctionnement RÉGLÉE (SET) s'affichera, ajuster si nécessaire. Appuyer de nouveau sur  et l'option du CYCLE DE FONTE (MELT CYCLE) s'affichera, ajuster si nécessaire. Appuyer de nouveau sur  et LOC (verouillé) ou UNLOC (déverouillé) s'affichera. L'option Avec/Sans MOT DE PASSE peut être changée. If LOC (password required) is chosen, the password will be    . The password cannot be changed. Appuyer de nouveau sur  et l'option °F/°C s'affichera, ajuster si nécessaire. Appuyer de nouveau sur  et le TEMPS DE CUISSON (COOK TIME) de droite s'affichera à nouveau. Pour quitter le mode PROGRAMMATION, appuyer sur  et le tenir appuyé jusqu'à ce que MELT (Fonte), HEAT (Chauffage) ou DROP (Baisser) soit affiché.

NETTOYAGE/ENTRETIEN:

NETTOYAGE QUOTIDIEN:

Nettoyer à l'aide d'un chiffon et un détergent doux toutes les surfaces extérieures jusqu'à ce qu'elles soient propres. Il est acceptable de laisser sur toutes les surfaces exposées (non peintes) une fine couche de graisse de cuisson. Assurez vous bien d'avoir nettoyé le panneau frontal et derrière la porte.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE:

Tourner le robinet de gaz sur la position VEILLEUSE (PILOT). Toute la graisse devrait être vidée de la friteuse. Remplir le bac de friture avec de l'eau jusqu'au dessus de la marque minimum et en-dessous de la marque maximum. (Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser Pitco Fryer Cleaner (Pitco nettoyant de friteuse), pièce numéro P6071397.) Mettre la friteuse en route suivant les explications dans la section "CHAUFFER LA FRITEUSE JUSQU'À TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT." Quand l'eau bout, frotter l'intérieur du bac de friture en utilisant une paire de gants en caoutchouc et la brosse fournie (les friteuses 35C+ sont des modèles de base et ne sont pas fournies avec une brosse de nettoyage) avec l'appareil (Attention à ne pas abimer les fins tuyaux capillaires). Quand la friteuse est propre, éteindre la friteuse suivant les explications dans la section "ÉTEINDRE LA FRITEUSE PENDANT UNE COURTE PÉRIODE." Vider l'eau dans un récipient capable de contenir de l'eau bouillante et à l'aide d'un chiffon doux, sécher l'intérieur du bac jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. C'est aussi un bon moment pour faire le nettoyage quotidien. La friteuse est de nouveau prête à être remplie et utilisée.

OPTIONS:

Il y a toute une gamme de friteuses Frialator Pitco, celles-ci peuvent inclure une ou plus des options suivantes.

COMMANDES DIGITALES:

Les machines équipées de cette option sont complètement contrôlées par les Commandes Digitales. Pour les instructions de programmation, se référer à la section "Utilisation" de ce manuel.

ORDINATEURS:

Toutes les machines ayant une option ordinateur ont un thermostat de secours. Ce thermostat se trouve derrière la porte de la friteuse. Lorsque l'ordinateur reçoit un message de panne de la sonde de température, l'ordinateur affichera PROBE et la sonde de secours commencera automatiquement à contrôler la température de la graisse. Pour les instructions de programmation, se référer à la section "Utilisation" de ce manuel.

INTERRUPTEUR DE NIVEAU:

Il faut s'assurer que l'interrupteur de niveau ne soit pas bloqué ou obstrué par des débris puisque cela pourrait

empêcher le bon fonctionnement de la friteuse. Lors du nettoyage du flotteur, le Clip doit être retiré pour pouvoir accéder au flotteur. Lors du changement de flotteur, s'assurer que les lettres gravées se trouvent au dessus. Cette option ne nécessite pas d'autre entretien.

LEVAGE DE PANIER:

Sur les machines équipées d'un ordinateur ou de commandes digitales, les levages de paniers se mettront en route automatiquement quand vous appuyez sur un bouton **PRODUIT**. Quand le temps de cuisson produit est dépassé, les paniers seront remontés automatiquement.

UFM OU UTILISATION DE FILTRE (F) INTÉGRÉ:

Le filtre en papier doit être changé quand il n'arrive plus à filtrer efficacement la graisse de cuisson. Pour plus de détails sur la façon de filtrer, se référer à la section "Utilisation" de ce manuel.

INTERVENTION/PANNE

SYSTÈME FRITEUSE:

S'il y a un problème avec votre machine, les vérifications suivantes doivent être faites avant d'appeler une société de service agréée. Vérifier que la machine fonctionne correctement et que l'ordinateur ou l'affichage digital (s'il y a lieu) est programmé correctement.

Veuillez vérifier les points suivants avant de contacter votre société de service agréée	
POINT A VERIFIER	COMMENT VÉRIFIER
Electricité de l'appareil	Vérifier l'alimentation principale en électricité de l'appareil (dans les cas applicables)
Rétablissement du thermostat de température maximale	Appuyer sur le bouton "HI-Limit reset" (rétablissement de limite maximale). Il se trouve à gauche de l'ensemble du pivot de l'élément chauffant
Interrupteur en position de mise en marche	Il devrait être en position "ON" (mise en marche)

Trouvez le problème dans la table ci-dessous et puis suivez les consignes de la table précédente	
PROBLÈME	POINT A VERIFIER
L'appareil ne se met pas en marche Aucune lumière n'apparaît sur le panneau frontal	Alimentation principale en électricité de l'appareil (dans les cas applicables) Transformateur défectueux
L'appareil ne se met pas en marche Les lumières de l'appareil frontal sont allumées	Interrupteur de température maximale Sonde, contrôle de température défectueux
L'appareil ne maintient pas la température sélectionnée: L'appareil est-il en marche? OUI NON	Sonde défectueuse Température maximale dérégulée
La température de l'huile est trop chaude ou l'appareil fonctionne en permanence	Vérifier le calibrage du thermostat (dans les cas applicables)

SYSTÈME DE FILTRATION:

Faire les vérifications suivantes avant d'appeler une société de service agréée	
CHOSSES À VÉRIFIER	COMMENT VÉRIFIER
Le courant arrive à la machine	Vérifier l'alimentation principales (s'il y a lieu)
Le disjoncteur	Vérifier le disjoncteur sur le côté de la poignée du filtre
Le déclencheur de surchauffe du moteur	Retirer le bouchon sur le côté gauche à l'arrière du filtre et appuyer sur le bouton rouge.
La connection rapide du retour de graisse	L'assemblage doit être propre et serré
Le tube de récupération	L'écrou en acier doit être bien serré sur la grille de récupération L'intérieur du tube ne doit pas être obstrué L'assemblage au-dessus du tube doit être serré
L'installation du papier	Le papier doit être mis en place en suivant les instructions de ce manuel
La grille de récupération	Vérifier la petite grille à l'extrémité du tube de récupération (à l'intérieur du gros écrou en acier) pour voir si elle est propre
La pompe du filtre ne fonctionne pas	Vérifier l'alimentation de la machine Vérifier le disjoncteur Vérifier le déclencheur de surchauffe du motor
La pompe du filtre fonctionne	Vérifier la connection rapide Vérifier que le tube de retour soit bien fixé Vérifier l'installation du papier Vérifier l'installation de la grille de récupération

SCHEMATICS:

Description	Schematic Drawing #	# Pages
Schematic, E14 - E18B with 3300 - all services	700220	3
Schematic, E14 - E18B with 3600 - all services	700222	4
Schematic, E14 - E18B with 3600 2 tank - all services	700223	4
Description	Schematic Drawing #	# Pages
Schematic, E7 with 3600 - all services	700224	3
Schematic, E7 with 3600 2 tank - all services	700225	3
Schematic, E7 with 3300 - all services	700226	2
Schematic, E7B with 3600 2 tank - all services	700227	3
Schematic, E7B with 3600 2 tank - all services	700228	3
Schematic, E7B with 3300 - all services	700229	2
Schematic, E12 with 3300 - all services	700233	2

LISTE DES PIÈCES:

NOMENCLATURE	DESCRIPTION	NUMÉRO	COMMENTAIRE
A1	Contrôle de cuisson	PP10940	Contrôle numérique
A1	Contrôle de cuisson	PP11370	Ordinateur à contrôle unique, 12 produits
A1	Contrôle de cuisson	PP11371	Ordinateur à contrôle unique, 8 produits
A1	Contrôle de cuisson	PP11372	Ordinateur à double contrôle, 12 produits
F1 & F2	Fusible, disjonction lente, 4 ampères	P5045720	
J1	Prise mâle, 15 position	PP10518	
J2 & J15	Prise mâle, 12 positions	PP10208	
J3, J8 & J11	Prise mâle, 4 positions	PP10203	
J4, J5, J7 & J11	Prise mâle, 2 positions	P5045839	
J6	Prise mâle, 3 positions	PP10089	
J14	Prise mâle, 9 positions	P5045838	
K1, K2, K4 & K5	Relais, 24 VCC	PP11124	Ne s'utilise pas sur les machines à contrôles numériques
K3	Relais, 24 VCC.	P5046686	Ne s'utilise que sur les machines à contrôles numériques
M1	Moteur droit actionnant l'ascension du panier	PP10930	
M1	Moteur gauche actionnant l'ascension du panier	PP10931	
P1	Prise femelle, 15 positions	PP10519	
P2 & P15	Prise femelle, 12 positions	PP10209	
P3, P8, & P11	Prise femelle, 4 positions	PP10202	
P4, P5, P7 & P10	Prise femelle, 2 positions	P5045829	
P6	Prise femelle, 3 positions	PP10090	
P14	Prise femelle, 9 positions	P5045860	
S1&S3	Interrupteur d'écoulement	PP10262	
S1 & S3	Interrupteur d'écoulement	PP10263	
S1 & S4	Interrupteur de mise en marche	PP10559	Utilisé seulement sur les appareils munis d'ordinateur
S2 & S3	Thermostat de secours	P5047587	Utilisé seulement sur des machines équipées d'ordinateur
S2, S4 & S7	Thermostat de température maximale	PP10304	
S5 & S6	Micro-interrupteur actionnant l'ascension du panier	P5047169	
T1	Transformateur	PP10439	



Installatie-, bedienings- en
onderhoudsinstructies
voor elektrische
frituurtoestellen

Modelnummers: E7, E12, E14, E18, E24,
E34 met alle opties

NEDERLANDS

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR.

HET OLIENIVEAU MAG OP GEEN ENKEL MOMENT ONDER HET
MINIMUM AANGEGEVEN NIVEAU KOMEN.

WAARSCHUWING

HET FRITUURTOESTEL IS NIET GOEDGEKEURD VOOR STRAALSTROOM.
MAAK HET TOESTEL NIET MET EEN WATERSTRAAL SCHOON.

WAARSCHUWING

PROBEER GEEN AFSTELLINGEN UIT TE VOEREN AAN VERZEGELDE
APPARATUUR; DEZE IS BIJ DE FABRIEK INGESTELD EN HOEFT NIET
VERDER TE WORDEN AFGESTELD.

AWAARSCHUWING

DE INSTALLATIE EN ALLE AANSLUITINGEN MOETEN OVEREENKOMSTIG
DE NATIONALE EN PLAATSELIJKE VAN KRACHT ZIJNDE WETTEN
WORDEN UITGEVOERD.

OPMERKING

De installatie mag alleen door een erkende servicemonteur worden uitgevoerd.
Het modelen serienummer en de elektrische eisan staan in het gegevensplaatje
gestempeld dat zich op het binnenpaneel van de deur bevindt.

OPMERKING

Dit toestel is alleen voor commercieel beroepsgebruik bedoeld en moet als zodanig
alleen door volledig opgeleid personeel bediend worden.

OPMERKING

Er wordt aanbevolen dat deze machine op jaarbasis door een erkende
technicus wordt geïnspecteerd.

MEDELING

Een grote portie voedsel of erg nat voedsel heeft invloed op het schuimen van de olie.
Houd de voedselporties zo droog mogelijk en beperk zonnig de grootte ervan.

Inhoud

Inhoud:	22
HERKENNING VAN HET MODELNUMMER:	23
Uitleg van de configuratie van het modelnummer	23
Uitleg van de voorvoegsels <u>binnen</u> de basismodelnummers	23
Uitleg van de achtervoegsels <u>binnen</u> de basismodelnummers	23
Uitleg van de achtervoegsels <u>buiten</u> de basismodelnummers	23
INSTALLATIE:	23
Installatieruimtes	23
Ventilatie en brandveiligheidssystemen	23
Eerste montage	23
Elektrische aansluitingen	23
Eerste afstellingen	23
Eerste reinigingsbeurt	23
BEDIENING:	24
Deksels	24
De frituurtank met bakvet vullen	24
Het frituurtoestel op bedrijfstemperatuur brengen	24
Met digitale thermostaat uitgerust	24
Met computer uitgerust	24
Filteren	24
Het frituurtoestel voor korte tijd uitschakelen	25
Het bedienen van de computerbesturing	25
Het programmeren van de computerbesturing	25
Het bedienen van der digitale besturing	25
Het programmeren van de digitale besturing	26
DEINIGEN/ONDERHOUD:	26
Dagelijks reinigen	26
Wekelijks reinigen	26
OPTIES:	26
Digitale besturingen	26
Computers	26
Drijfschakelaar	26
Mandenheffers	27
Werking van de UFM of ingebouwde filter (F)	27
PROBLEMEN OPSPOREN EN OPLOSSEN:	27
Het frituursystemen	27
Filtersystemen	28
SCHEMA'S:	28
Tabel van schemabeschrijvingen	28
ILISTE DES PIECES:	29

HERKENNING VAN HET MODELNUMMER:

UITLEG VAN DE CONFIGURATIE VAN HET MODELNUMMER:

De meeste modelnummers hebben een VOORVOEGSEL en een ACHTERVOEGSEL. De uitleg van de verschillende vooren achtervoegsels staat hieronder. Standaard frituurtoestellen, ZONDER opties en een vloeistalen tank hebben geen VOOR- of ACHTERVOEGSEL maar alleen een nummer (E7, E14, E18 enz.)

UITLEG VAN VOORVOEGSELS BINNEN DE BASISMODELNUMMERS:

- E = Alle elektrische frituurtoestellen beginnen met deze letter.
- F = Frituurtoestellen uitgerust met een filtersysteem dat naast de frituurkast is ingebouwd.

UITLEG VAN ACHTERVOEGSELS BINNEN DE BASISMODELNUMMERS:

- B = Hoger nominaal vermogen dan de standaard frituurtoestellen.
- F = Visfrituurtoestel met lage spatplaat.
- FF = Frituurtoestel met hoge spatplaat voor dompelaar en afdruipbak.
- UFM = Filter onder het frituurtoestel (handbediend).
- WKS = Computerklaar met drijfschakelaar en roestvrijstalen tank. Bodemafvoer (speciaal voor K.F.C. Kentucky Fried Chicken)
- S = Frituurtoestellen met roestvrijstalen tank. Dit volgt het modelnummer en komt vóór de UFM-notering.
- SS = Frituurtoestellen met roestvrijstalen tank en kast. Dit volgt het modelnummer en komt vóór de UFM-notering.

UITLEG VAN ACHTERVOEGSELS BUITEN DE BASISMODELNUMMERS (OPTIES):

- | | |
|---|--|
| Optie D = Bodemafvoer | Optie T = Afvoerklepbeveiligingsschakelaar |
| Optie E = Elektrische T-Stat | Optie V = Universele tank |
| Optie F = Uitbreidingen aan de voorkant | Optie W = (Snel) computerklaar |
| Optie H = Elektromagnetische T-Stat | Optie ZA = (Intellifry) Computer, maat 14. Enkel |
| Optie J = Elektronische onsteking | Optie ZB = Computer, maat 7. Enkel |
| Optie K = Drijfschakelaar | Optie Z/2A = Computer, maat 14, Dubbel |
| Optie L = Mandheffers | Optie Z/2B = Computer, maat 7, Dubbel |
| Optie R = Uitbreidingen aan de achterkant | |

INSTALLATIE:

INSTALLATIERUIMTES:

Het frituurtoestel heeft rondom ruimte nodig om de juiste ontsteking en reinigen te permitteren alsmede voor brandgevaar. Er wordt aanbevolen dat de frituurtoestellen op een minimum afstand van 15 cm van ontbrandbare oppervlakten staan ener ten minste 15 cm tussen het toestel en de grond is. Als het frituurtoestel met een filter is uitgerust, moet er ten minste 0,75 m vrije ruimte vóór het toestel zijn zodat de filterbak/-module verwijderd/geïnstalleerd kan worden.

VENTILATIE EN BRANDBEVEILIGINGSSYSTEMEN:

Alle frituurtoestellen moeten onder een ventilatiesysteem met een afzuigkap worden geplaatst. Er moet een voldoende hoeveelheid frisse lucht zijn in de kamer of de ruimte waar de apparatuur staat voor de ventilatie van het toestel. Het is ook belangrijk een brandbeveiligingssysteem te installeren. Zowel de afzuigkap als het brandbeveiligingssysteem moeten volgens de plaatselijke en nationale wetten worden geïnstalleerd.

EERSTE MONTAGE:

In sommige gevallen moeten de poten van het frituurtoestel worden gemonteerd.

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN:

Pitco Frialators zijn gefabriceerd om met een speciale elektrische voeding te werken. Probeer NIET een frituurtoestel aan te sluiten op elektrische voeding die niet voorkomt op het gegevensplaatje aan de binnenkant van de deur. Alle elektrische aansluitingen moeten volgens de plaatselijke wetten en reglementen worden uitgevoerd.

EERSTE AFSTELLINGEN:

Regulerende thermostaten: Deze worden bij de fabriek van te voren afgesteld en hoeven NIET verder afgesteld te worden. Probeer NIET deze apparatuur af te stellen.

Hoge-limiet thermostaten: Deze worden bij de fabriek van te voren afgesteld en hoeven NIET verder afgesteld te worden. Probeer NIET deze apparatuur af te stellen.

EERSTE REINIGINGSBEURT:

Voordat u een Pitco Frialator met olie vult, raden wij u aan dat u deze grondig reinigt om vreemde deeltjes uit het bakgedeelte te verwijderen. Het toestel moet ten minste tot het minimumniveau met water worden opgevuld. Voeg het proefpakje Fryer Cleaner (frituurtoestelreiniger) toe en stel de temperatuurregelaar tussen de 90^o en 100^oC in. Met de bijgeleverde borstel en toepasselijke beschermende kleding schrobt u de binnenkant van de frituurtank tot deze schoon is. Wanneer u klaar bent, doet u het toestel UIT en tapt het water af, spoelt de tank met schoon water en droogt deze zorgvuldig af. Het toestel moet op dit moment met olie gevuld worden en alle blootgestelde oppervlakken moeten voorzien worden van een dun laagje slaolie om roesten te voorkomen.

BEDIENING:

DEKSELS:

In het geval van een oliebrand in het frituurtoestel kan de deksel op het frituurtoestel worden gedaan om de vlammen te doven. U moet de deksel op een opgeruimde, gemakkelijk te bereiken plek bewaren.

DE FRITUURTANK VULLEN MET VET:

Wanneer vet gebruikt wordt, moet dit in vierkante blokjes van ongeveer 3 cm worden gesneden en los rond elk van de verwarmingselementen worden gestopt. Zorg ervoor dat u de optionele drijfschakelaar niet belemmert. Indien een drijfschakelaar geïnstalleerd is, bevindt deze zich achter op de bodem van de frituurtank want de schakelaar moet vrij kunnen drijven. Controleer dat het oliepeil op het minimum niveau is wanneer het vet gesmolten is.

HET FRITUURTOESTEL OP BEDRIJFSTEMPERATUUR BRENGEN:

Met digitale thermostaat uitgerust: Druk op de AAN-/UIT-schakelaar op de Display. De digitale regelaar wordt verlicht en brengt het vet op de gewenste temperatuur. U kunt nu met uw Pitco frituurtoestel frituren.

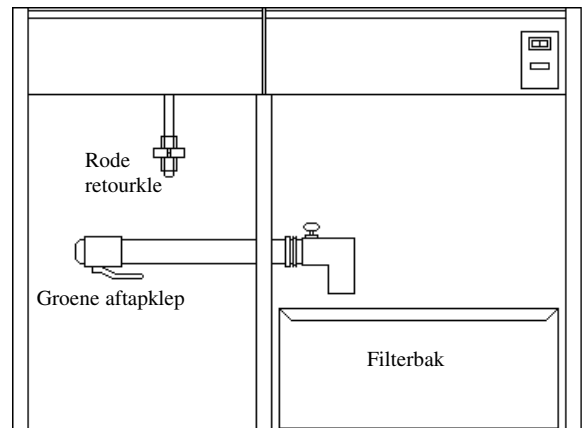
Met computer uitgerust: Druk de schakelaar naar de AAN-stand. Het computer-display gaat aan en brengt de temperatuur automatisch op het gewenste niveau en geeft KLAAR aan. U kunt nu met uw Pitco frituurtoestel frituren.

OPMERKING: Bij machines die uitgerust zijn met digitale besturing of computers die geprogrammeerd zijn met een smeltcyclus, gaan de verwarmingselementen aan en uit om de olie langzaam op te warmen. Wanneer de olietemperatuur een van te voren ingesteld niveau heeft bereikt, blijven de verwarmingselementen voortdurend aan totdat de ingesteldetemperatuur is bereikt.

FILTREREN:

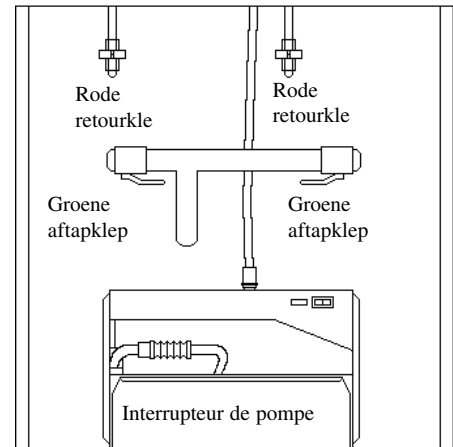
Er wordt aanbevolen dagelijks te filtreren om de olie in zo goed mogelijke staat te houden. Volg de onderstaande instructies en raadpleeg de van toepassing zijnde afbeelding voor uw toestel. Afbeelding 1

1. Schakel het frituurtoestel uit zoals wordt beschreven in het hoofdstuk HET FRITUURTOESTEL VOOR LANGERE TIJD UITSCHAKELEN.
2. Voor ingebouwde filters (filters bevinden zich in een afzonderlijke, maar aan het toestel bevestigde kast. Afbeelding 1): Maak de snelkoppeling aan het einde van de retour slang los en schuif de tank naar buiten. Trek de voorste en achterste aandrukhendels uit de vergrendelde stand en til het vasthoudframe eruit. Til het oude filterpapier eruit en vervang dit met nieuw papier. Installeer het vasthoudrek en zet de hendels terug in de vergrendelde stand. Duw de bak terug op zijn plaats en bevestig de slang.
3. Voor UFM (Filters die onder het toestel zelf opgeborgen worden. Afbeelding 2): Maak de snelkoppeling aan het eind van de retour slang los en trek de filter-unit onder het frituurtoestel vandaan. Trek de witte hendel op de opneeminrichting uit elkaar. Schroef de opneembuis uit de filterzeef en til de klemzeef van de steunzeef en het papier af. Verwijder de steunzeef uit de papieren enveloppe en zet deze in een nieuwe papieren enveloppe. Vouw het open uiteinde van het papier twee keer om en plaats de klemzeef over het gevouwen eind van het papier. Schroef de opneeminrichting in de zeef en zet het geheel in de bak. Duw de opneeminrichting in de fitting en duw de filter onder het frituurtoestel. Bevestig de retour slang.
4. Maak de GROENE aftapklep open om het frituurtoestel te filtreren. Laat de olie uit de frituurtank lopen. Doe NOOIT meer dan ÉÉN aftapklep tegelijk open want de filter kan NIET meer dan de inhoud van één tank bevatten.
5. Doe de RODE retourklep open voor de tank die gefiltreerd wordt.
6. Doe de pomp AAN en gebruik de reinigingsborstel, kruimelschep en reinigingsstang zonodig om het afval uit de frituurtank te verwijderen. Doe de pomp uit wanneer de frituurtank schoon is.
7. Doe de GROENE aftapklep en de RODE retourklep dicht.
8. Doe de olie terug in de frituurtank. Wanneer er luchtballen in de tank zijn, doet u de pomp UIT.
9. Doe de RODE retourklep dicht.
10. Doe het frituurtoestel AAN zoals beschreven in het bedieningshoofdstuk.



Afbeelding 2

UFM



HET FRITUURTOESTEL VOOR KORTE TIJD UITSCHAKELLEN:

Draai zowel de stroomschakelaar.

HET BEDIENEN VAN DE COMPUTERBESTURING:

Om de WERKELIJKE temperatuur te controleren, drukt u op de

toets. (Na 5 seconden gaat het display terug naar de bedrijfsmodus.)

Om de INSTEL-temperatuur te controleren, drukt u twee keer op de toets. (Na 5 seconden gaat het display terug naar de bedrijfsmodus.)

Om de BAK-, SCHUD- of VASTHOU-tijden te controleren drukt u op de toets en de toets voor het gewenste

PRODUKTNUMMER. (De tijden worden automatisch in volgorde weergegeven, het display gaat terug naar de bedrijfsmodus.)

De KOOK-modus wordt automatisch weergegeven wanneer de computer een constante temperatuur van 100 °C waarneemt. Dit gebeurt alleen wanneer er water in het toestel zit voor het wekelijkse reinigingsprocédé. Om de KOOK-modus te annuleren, schakelt u het toestel uit en weer AAN. De computer verlaat automatisch de KOOK-modus wanneer de olietemperatuur boven de 100 °C komt.

HET PROGRAMMEREN VAN DE COMPUTERBESTURING:

Om de INSTEL-temperatuur te programmeren, drukt u op **P** en voert de gewenste temperatuur in.

Om op elke willekeurige tijd naar de BAK-modus te gaan drukt u op **P**.

Om de BAKTIJD in te stellen drukt u op **P** en op een PRODUKTTOETS. Voer de gewenste tijd in en druk op **P** om de SCHUDDTIJD in te stellen. Druk weer op om de VASTHOUTIJD in te stellen. Druk op en **P** **P** om naar de BAK-modus terug te keren.

Om het volgende programmeerniveau in te voeren drukt u op **P** en voert het WACHTWOORD in (indien dat is ingesteld). Druk op **0** en SELECT wordt weergegeven.

Om van °F naar °C over te schakelen, drukt u op **1** en gebruikt **0** om tussen de twee opties heen en weer te schakelen.

Om de WACHTWOORD-optie om te stellen, drukt u op **2** om SET PASS weer te geven en gebruikt **0** om tussen PASREQ en NOPASS heen en weer te schakelen. Wanneer een WACHTWOORD nodig is, drukt u op **P** en stelt het gewenste WACHTWOORD van vier tekens in.

Om het PIEPVOLUME in te schakelen, drukt u op **3** en gebruikt **0** om tussen de drie beschikbare volumeniveaus heen en weer te schakelen.

Om de TAAL-optie in te stellen, drukt u op **4** en gebruikt u **0** om tussen de beschikbare opties heen en weer te schakelen.

Om de gewenste SMELTCYCLUS-optie in te stellen, drukt u op **5** en gebruikt **0** om tussen de NIET SMELTEN-, VLOEIBAAR- en VAST-smeltcyclusopties heen en weer te schakelen.

Om de HERSTELTESTTIJD te bekijken, drukt u op **6** en gebruikt **0** weer om de herstelgegevens weer te geven.

Om de BESTURINGS-modi te veranderen, drukt u op **7** en gebruikt **0** om tussen de COMPUTER- en TIMER-besturingsmodi heen en weer te schakelen.

HET BEDIENEN VAN DE DIGITALE BESTURING:

Druk op de toets om de machine AAN en UIT te doen.












Druk op de toets om de linker TIMER en MANDHEFFER (indien aanwezig) te starten.

Druk op de  toets om de rechter TIMER en MANDHEFFER (indien aanwezig) te starten.

Druk op de  toets om de WERKELIJKE temperatuur te controleren.

Druk op de  toets om in de PROGRAMMEER-modus te gaan.

HET PROGRAMMEREN VAN DE DIGITALE BESTURING:

Gebruik de  en de  toetsen om de instellingen bij te stellen wanneer een verandering nodig is tijdens het programmeren. Druk op de  toets om in de PROGRAMMEER-modus te gaan. De linker BAKTIJD wordt weergegeven, stel deze zonodig bij. Druk weer op de  toets en de rechter BAKTIJD wordt weergegeven, stel deze zonodig bij. Druk weer op de  toets en de INSTEL-bedrijfstemperatuur wordt weergegeven, stel deze zonodig bij. Druk weer op de  toets en de SMELTCYCLUS-optie wordt weergegeven, stel deze zonodig bij. Druk weer op de  toets en “LOC” of “UNLOC” wordt weergegeven. De optie met of zonder wachtwoord kan veranderd worden. Druk weer op de  toets en de °F/°C-optie wordt weergegeven, stel deze zonodig bij. Druk weer op de  toets en de °F/°C-optie wordt weergegeven, stel deze zonodig bij. Druk weer op de  toets en de rechter BAKTIJD wordt weer weergegeven. Om de PROGRAMMEER-modus te VERLATEN, drukt u op de  toets en houdt deze vast totdat MELT, HEAT of DROP wordt weergegeven.

REINIGEN / ONDERHOUD:

DAGELIJKS REINIGEN:

Veeg met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel alle buitenoppervlakken af tot al het afval weg is. U kunt een dun laagje slaolie op alle blootgestelde (NIET GEVERFDE) oppervlakken laten zitten. Zorg ervoor dat u het voorpaneel en achter de deur schoonmaakt.

WEKELIJKS REINIGEN:

Draai de stroomschakelaar UIT. Alle vet met volledig uit het frituurtoestel afgetapt worden. Vul de frituurtank met water tot boven de minimum- en onder de maximum-niveaulijnen. (Voor de beste resultaten gebruikt u Pitco Fryer Cleaner stuknr. P6071397.) Zet het frituurtoestel AAN zoals beschreven in het hoofdstuk HET FRITUURTOESTEL OP BEDRIJFSTEMPERATUUR BRENGEN . Wanneer het water kookt, gebruikt u een paar geïsoleerde rubber handschoenen en de meegeleverde schoonmaakborstel om de binnenkant van de frituurtank te schrobben, waarbij u ervoor moet oppassen dat u de dunne haarbuisjes binnenin de tank niet beschadigt. Wanneer het frituurtoestel schoon is, schakelt u het uit zoals beschreven in het hoofdstuk HET FRITUURTOESTEL VOOR KORTE TIJD UITSCHAKELEN . Tap het water af in een reservoir dat kokend water kan bevatten. Spoel de binnenkant van de tank uit met schoon water en droog deze met een zachte doek af tot al het water verdwenen is. Dit is een goede tijd om het DAGELIJKS REINIGEN uit te voeren. Het frituurtoestel is nu klaar om opnieuw gevuld en gebruikt te worden.

OPTIES:

Er zijn een groot aantal opties beschikbaar op Pitco Frialator frituurtoestellen, inclusief één of meer van de volgende:

DIGITALE BESTURINGEN:

Toestellen met deze optie worden volledig bestuurd door de Digitale besturing. Voor programmeerinstructies raadpleegt u het Bedieningshoofdstuk van deze handleiding.

COMPUTERS:

Alle toestellen die met de Computeroptie worden gefabriceerd hebben een Reserve-thermostaat. Deze thermostaat bevindt zich achter de deur van het frituurtoestel. Wanneer de computer een open signaal van de temperatuursonde krijgt, geeft de computer PROBE weer en neemt de reserve temperatuurregelaar automatisch de regeling van de olietemperatuur over. Voor programmeerinstructies raadpleegt u het bedieningshoofdstuk van deze handleiding.

DRIJFSCHAKELAAR:

Zorg ervoor dat de Drijfschakelaarbal vrij is van belemmeringen of afval want dit heeft invloed op de manier waarop het frituurtoestel werkt. Wanneer u de drijfbal schoonmaakt, moet u eerst de klem verwijderen om

toegang tot de drijfbal te geven. Wanneer u de drijfbal vervangt moet u ervoor zorgen dat de gestempelde letters aan de bovenkant zitten. Deze optie heeft geen ander onderhoud door de bediener nodig.

MANDHEFFERS:

Bij machines die uitgerust zijn met computers of digitale besturingen, werken de mandheffers automatisch wanneer er op een produkttoets wordt gedrukt. Wanneer de produktbaktijd verlopen is worden de mandheffers automatisch geheven.

WERKING VAN DE UFM OF DE INGEBOUWDE FILTER (F):

Het filterpapier moet worden vervangen wanneer het niet langer de bedrijfsolie doeltreffend filtreert. Voor instructies over het filtreren, raadpleegt u het bedieningshoofdstuk in deze handleiding.

PROBLEMEN OPSPOREN EN OPLOSSEN:

HET FRITUURSYSTEEM:

Mocht er een probleem optreden met uw toestel, moet u de volgende controles uitvoeren voordat u contact opneemt met een erkend onderhoudsbedrijf. Zorg ervoor dat het toestel op de juiste wijze bediend wordt en dat de computer of het digitale display (indien aanwezig) op de juiste wijze is geprogrammeerd.

Controleer deze zaken voordat u contact opneemt met een erkend onderhoudsbedrijf	
TE CONTROLEREN ZAAK	HOE TE CONTROLEREN
Voeding naar de machine	Controleer de hoofdstroom naar de machine (indien van toepassing).
Hoge limiet opnieuw instellen	Druk op de Hoge-limiet reset-knop. Deze is op de linkerkant van het draaipunt van het element gemonteerd.
Stroomschakelaar aan	Stroomschakelaar moet in de AAN-stand zijn.

Vind het probleem in de onderstaande tabel en volg de instructies in bovenstaande tabel.	
PROBLEEM	TE CONTROLEREN ZAAK
Toestel werkt niet: Geen lichten op het voorpaneel	Voeding naar de machine (waar van toepassing). Slechte transformator
Toestel werkt niet: Lichten op het voorpaneel zijn AAN	Hoge limiet-schakelaar Defecte sonde, temperatuurregelaar
Toestel houdt de temperatuur niet vast: Loopt het toestel nog? JA NEE	Defecte sonde Defecte hoge-limiet
Olietemperatuur te heet of toestel loopt voortdurend	Controleer de kalibratie van de thermostaat (waar van toepassing). Bel erkend onderhoudsbedrijf

FILTREERSYSTEEM:

Controleer deze zaken voordat u contact opneemt met een erkend onderhoudsbedrijf	
PROBLEEM	CONTROLEER
Voeding naar het toestel	Controleer de hoofdstroom naar de machine
Stroomonderbreker	Controleer de stroomonderbreker van de filter aan de kant van de filterhendel
Oververhittingsbeveiliging motor	Verwijder de dop aan de linkerachterkant van het filter en druk op de rode knop.
Snelkoppeling vetretour	De fitting moet stevig vast en schoon zijn.

PROBLEEM	CONTROLEER
Opneembuis	De stalen moer moet stevig vast zitten op de opneemzeef van het filter De binnenkant van de buis mag niet verstopt zijn De fitting aan de bovenkant van de buis moet stevig vast zitten
Papierinstallatie	Het papier moet volgens de aanwijzingen in de handleiding worden geïnstalleerd
Opneemzeef	Controleer de kleine zeef in het uiteinde van de opneembuis (binnen in de grote stalen moer) om er zeker van te zijn dat die niet verstopt is
Filterpomp draait niet	Controleer de voeding naar het toestel Controleer de stroomonderbreker Controleer de oververhittingsbeveiliging van de motor
Filterpomp draait	Controleer de snelkoppeling Controleer dat de opneembuis op de juiste wijze bevestigd is Controleer de papierinstallatie Controleer de installatie van de opneemzeef

SCHEMA'S: TEKENINGNR.

Beschrijving	Schematische tekeningnr.	Aantal pagina's
Schematic, E14X-E18B WITH 3300-ALL SERVICES	700220	3
Schematic, E14X-E18B WITH 3600 - ALL SERVICES	700222	4
Schematic, E14X-E18B WITH 3600 2 TANK - ALL SERVICES	700223	4
Schematic, E7 WITH 3600-ALL SERVICES	700224	3
Schematic, E7 WITH 3600 2 TANK -ALL SERVICES	700225	3
Schematic, E7 WITH 3300-ALL SERVICES	700226	2
Schematic, E7B WITH 3600 - ALL SERVICES	700227	3
Schematic, E7B WITH 3600 2 TANK - ALL SERVICES	700228	3
Schematic, E7B WITH 3300 ALL SERVICES	700229	2
Schematic, E12 WITH 3300 - ALL SERVICES	700233	2

ONDERDELENLIJST:

BENAMING	BESCHRIJVING	STUKNR.	OPMERKING
A1	Bakbesturing	PP10940	Digitale besturing
A1	Bakbesturing	PP11370	Enkelvoudige besturingscomputer, 12 produkten
A1	Bakbesturing	PP11371	Enkelvoudige besturingscomputer, 8 produkten
A1	Bakbesturing	PP11372	Dubbele besturingscomputer, 12 produkten
F1 & F2	Zekering, 4 Amp langzaam werkend	P5045720	
J1	15-standen mannetjesaansluiting	PP10518	
J2 & J15	12-standen mannetjesaansluiting	PP10208	
J3, J8 & J11	4-standen mannetjesaansluiting	PP10203	
J4, J5, J7 & J10	2-standen mannetjesaansluiting	P5045839	
J6	3-standen mannetjesaansluiting	PP10089	
J14	9-standen mannetjesaansluiting	P5045838	
K1, K2, K4 & K5	Relais, 24 V gelijkstroom	PP11124	Niet gebruikt bij toestellen met digitale besturing
K3	Relais, 24 V wisselstroom	P5046686	Alleen gebruikt op met computer uitgeruste toestellen
M1	Hefmotor rechter mand	PP10930	
M2	Hefmotor linker mand	PP10931	
P1	15-standen vrouwtjesaansluiting	PP10519	
P2 & P15	12-standen vrouwtjesaansluiting	PP10209	
P3, P8 & P11	4-standen vrouwtjesaansluiting	PP10202	
P4, P5, P7 & P10	2-standen vrouwtjesaansluiting	P5045829	
P6	3-standen vrouwtjesaansluiting	PP10090	
P14	9-standen vrouwtjesaansluiting	P5045860	
S1 & S3	Aftapschakelaar	PP10262	
S1 & S3	Aftapschakelaar	PP10263	
S1 & S4	Startschakelaar	PP10559	Alleen met computers uitgeruste toestellen
S2 & S3	Reserve thermostaat	P5047587	Alleen met computers uitgeruste toestellen
S2, S4 & S7	Hoge limiet-thermostaat	PP10304	
S5 & S6	Microschakelaar mandheffer	P5047169	
T1	Transformator	PP10439	



Installations-, Betriebs-
und Wartungsanleitung
für Elektro-Friteusen

der Typen-Nummern

E7, E12, E14, E18, E24 und E34
einschließlich aller Optionen

ACHTUNG: BRANDGEFAHR!

LASSEN SIE DEN ÖLSPIEGEL NIEMALS UNTER DAS ANGEZEIGTE MINDESTNIVEAU ABFALLEN!

WARNHINWEIS:

AUSSPRITZEN DER FRITEUSE IST NICHT ZULÄSSIG. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHL ZUM REINIGEN DES GERÄTS.

WARNHINWEIS

VERSUCHEN SIE AUF KEINEN FALL, PLOMBIERTE GERÄTE ZU JUSTIEREN. DIESE SIND VOM WERK EINGESTELLT UND ERFORDERN KEIN NACHJUSTIEREN.

WARNHINWEIS

DER EINBAU UND ANSCHLUSS IST GEMÄSS ALLEN EINSCHLÄGIGEN BEHÖRDLICHEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN VORZUNEHMEN

ZU BEACHTEN

Die Installation sollte nur durch eine zuständige Fachperson erfolgen. Typen- und Baureihennummern sowie Art und die elektrischen Anschlussanforderungen sind auf dem Typenschild auf der Türinnenseite eingestanzt.

ZU BEACHTEN

Dieses Gerät ist ausschließlich für gewerblichen Betrieb vorgesehen und nur von entsprechend geschultem Personal zu bedienen.

ZU BEACHTEN

Dieses Gerät sollte jährlich der Inspektion durch einen qualifizierten Techniker unterzogen werden.

ZU BEACHTEN

Große Speiseportionierung oder besonders nasses Backgut beeinträchtigt das Schaumverhalten des Öls. Halten Sie die Portionen so trocken wie möglich und im notwendigen Größenverhältnis.

Inhaltsübersicht

Inhaltsübersicht:	32
ERKLÄRUNG DER TYPENNUMMERN	33
Bedeutung der Typennummer-Zusammenstellung	33
Bedeutung der Vorbuchstaben (Präfixe) innerhalb der Grundtypen-Nr	33
Bedeutung der Nachbuchstaben (Suffixe) innerhalb der Grundtypen-Nr	33
Bedeutung der Nachbuchstaben außerhalb der Grundtypen-Nr	33
INSTALLATION:	33
Aufstellungsabstände	33
Lüftungs- und Brandschutzsysteme	33
Montage	33
Elektrische Anschlüsse	33
Grundeinstellungen	33
Vorbetriebliche Reinigung	33
BETRIEB:	34
Abdeckungen	34
Auffüllen der Fritierwanne mit Backfett	34
Erhitzen der Friteuse auf Betriebstemperatur	34
Wenn mit digitalem Thermostat ausgestattet	34
Wenn mit Computer ausgestattet	34
Filtrierung	34
Kurzeitiges Abschalten der Friteusen	35
Bedienung der Computersteuerung	35
Programmieren der Computersteuerung	35
Bedienung der Digitalsteuerung	35
Programmieren der Digitalsteuerung	36
PFLEGE UND WARTUNG:	36
Tägliches Reinigen	36
Wöchentliches Reinigen	36
OPTIONEN:	36
Digitale Steuerung	36
Computer	36
Schwimmerschalter	36
Korbheber	36
UFM oder Einbaufilterbetrieb	37
FEHLERBEHEBUNG:	37
Fritiersysteme	37
Filtriersysteme	38
SCHEMATA:	38
Tabelle schematischer Zeichnungen	39
STÜCKLISTE	39

ERKLÄRUNG DER TYPENNUMMERN:

BEDEUTUNG DER TYPENNUMMER-ZUSAMMENSTELLUNG:

Die meisten Typennummern enthalten VOR- und NACHBUCHSTABEN. Deren jeweilige Bedeutung wird nachstehend erklärt. Standard-Friteusen OHNE Optionen und mit Weichstahlwanne führen lediglich Ziffernbezeichnungen (E7, E14, E18 usw.) ohne VOR- oder NACHBUCHSTABEN.

BEDEUTUNG DER VORBUCHSTABEN (PRÄFIXE) INNERHALB DER GRUNDTYPEN-NUMMERN:

- E = Die Typennummern aller Elektro-Friteusen beginnen mit einem E.
- F = Friteusen mit einem neben dem Friteusenschrank angebrachten Filtersystem.

BEDEUTUNG DER NACHBUCHSTABEN (SUFFIXE) INNERHALB DER GRUNDTYPEN-NUMMERN:

- B = Größere Nennleistung als Standardfriteusen.
- F = Fischbacker mit niedrigem rückwärtigen Spritzschutz.
- FF = Friteuse mit hohem rückwärtigen Spritzschutz für Tauchbacker und Abtropfbrett.
- UFM = Untersetzfilter (manuell).
- WKS = Computerfähig, mit Schwimmerschalter, Edelstahlwanne, Bodenablaß (KFC-Sonderausf.).
- S = Friteusen mit Edelstahlwanne. Steht hinter der Ziffer und vor dem UFM-Hinweis.
- SS = Friteusen mit Edelstahlwanne und -schrank. Steht hinter der Ziffer und vor dem UFM-Hinweis.

BEDEUTUNG DER NACHBUCHSTABEN AUSSERHALB DER GRUNDTYPEN-NUMMERN (OPTIONEN):

Zwischen der Grundtypen-Nummer und dem jeweils ersten Suffix muß ein (-) stehen.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Option D = Bodenablaß | Option T = Ablaßventil-Sicherheitsschalter |
| Option E = Elektr. T-Stat | Option V = Universalwanne |
| Option F = Vordere Verlängerung | Option W = Computerfähig (Schnellauf.) |
| Option H = Festkörper-Thermostat | Option ZA = (Intellifrit) Computer, f. Gr. 14 einf. |
| Option J = Elektron. Zündregelung | Option ZB = Computer, f. Gr. 7 einfach |
| Option K = Schwimmerschalter | Option Z/2A = Computer, f. Gr. 14 Doppelausf. |
| Option L = Korbheber | Option Z/2B = Computer, f. Gr. 7 Doppelausf. |
| Option R = Hintere Verlängerung | |

INSTALLATION:

AUFSTELLUNGSABSTÄNDE:

Zum ordnungsgemäßen Reinigen und aus Feuersicherheitsgründen ist um die Friteuse allseitig genug Raum zu lassen. Es empfiehlt sich ein Abstand von mindestens 15 cm zwischen der Friteuse und jeglicher brennbaren Oberfläche sowie ein Bodenabstand von mindestens 15 cm. Bei mit Filter ausgestatteten Modellen ist zum Ein- und Ausbau des Filterbehälters ein vorderer Abstand von mindestens 75 cm einzuhalten.

LÜFTUNGS- UND BRANDSCHUTZSYSTEME:

Alle Friteusen sind unter einer mit Ablüftung versehenen Haube aufzustellen. Zur Ventilation der Geräte ist ausreichende Frischluftzufuhr in den Backraum zu gewährleisten. Ein Brandschutzsystem ist unbedingt erforderlich. Der Einbau der Abzugshaube und des Brandschutzsystems muß gemäß allen geltenden behördlichen Vorschriften erfolgen.

MONTAGE:

Soweit zutreffend, sind die Friteusenbeine anzubringen.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE:

Pitco-Friteusen sind für bestimmte Stromversorgung konstruiert. Versuchen Sie NICHT, eine Friteuse an ein nicht auf dem Datenschild in der Tür angegebenes Netz bzw. Netzteil anzuschließen. Alle elektrischen Anschlüsse müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen.

GRUNDEINSTELLUNGEN:

Regulier-Thermostaten: Diese sind vom Werk eingestellt und erfordern KEIN Nachstellen. Versuchen Sie NICHT, diese Vorrichtung nachzujustieren.

Oberbegrenzungs-Thermostaten: Diese sind werkseitig eingestellt und erfordern KEIN Nachstellen. Versuchen Sie NICHT, diese Vorrichtung nachzujustieren.

VORBETRIEBLICHE REINIGUNG:

Bevor Sie eine Pitco Friteuse mit Öl füllen, empfiehlt sich gründliches Reinigen zur Beseitigung jeglicher Fremdkörper aus dem Backbereich. Lassen Sie mindestens bis zum unteren Spiegel Wasser ein. Geben Sie das Probepaket Friteusen-Reinigungsmittel hinzu und stellen den Temperaturregler zwischen 600 und 1000C. Schrubben Sie mittels der mitgelieferten Bürste die Fritierwanne sauber und tragen dabei entsprechende Schutzkleidung. Nach Beendigung stellen Sie die Maschine AUS, lassen das Wasser ab, spülen die Wanne mit frischem Wasser und trocknen sie dann sorgfältig. Jetzt sollten Sie das Öl eingießen und alle exponierten Flächen zur Rostverhinderung mit etwas Backöl einfetten.

BETRIEB

ABDECKUNGEN:

Sollte das Öl in der Friteuse Feuer fangen, läßt sich durch Aufsetzen des Friteusendeckels das Feuer ersticken. Diese Abdeckung sollte stets griffbereit und unbehindert zur Hand sein.

AUFFÜLLEN DER FRITIERWANNE MIT BACKFETT:

Bei Verwendung von Hartfett ist dieses in etwa 3 cm große Würfel aufzuschneiden und locker um jedes der Heizelemente. Achten Sie darauf, daß der Schwimmerschalter dabei nicht blockiert wird. Soweit vorhanden, befindet sich dieser hinten am Boden der Wanne. Er muß ungehindert schwimmen können. Das geschmolzene Fett muß mindestens bis zum unteren bzw. Minimalspiegel reichen.

ERHITZEN DER FRITEUSE AUF BETRIEBSTEMPERATUR:

Wenn mit digitalem Thermostat ausgestattet: Drücken den EIN/AUS-Schalter auf der Anzeige. Die Digitalsteuerung leuchtet auf und bringt das Fett auf die gewünschte Temperatur. Ihre Pitco Friteuse ist backbereit.

Wenn mit Computer ausgestattet: Drücken Sie den Schalter ebenfalls auf EIN. Die Computeranzeige leuchtet auf, das Fett wird automatisch auf die gewünschte Temperatur erhitzt, und es erscheint die Anzeige BEREIT. Ihre Pitco Friteuse ist backbereit.

HINWEIS: Bei Systemen mit Digital- oder Computersteuerung und einprogrammiertem Schmelzyklus schalten sich die Heizelemente zum langsamen Erhitzen des Öls abwechselnd ein und aus. Nach Erreichen eines vorbestimmten Öltemperatur-Schwellenwertes bleiben die Heizelemente eingeschaltet, bis die gewählte Backtemperatur erreicht ist.

FILTRIERUNG:

Tägliches Filtern wird empfohlen, um das Öl in bestmöglichem Zustand zu erhalten. Richten Sie sich nach den folgenden Anweisungen unter Bezugnahme auf die für Ihre Anlage zutreffende Zeichnung.

1. Die Friteuse AUSSchalten, wie für "LANGFRISTIGES ABSCHALTEN DER FRITEUSEN" beschrieben.
2. Bei eingebauten Filtern (in einem separaten, außen angebrachten Gehäuse, Abbildung 1): Die Schnellkupplung am Ende des Rücklaufschlauches abstecken und die Wanne nach außen schieben. Die vorderen und hinteren Spanngriffe aus ihrer Sperrposition ziehen und den Halterahmen herausziehen. Das alte Filterpapier entfernen und neues Papier einlegen. Das Spanngestell einsetzen und die Griffe in ihre Sperrstellung einrasten lassen. Die Wanne wieder zurückschieben und den Schlauch anschließen.
3. Bei UFM-Ausführung (die Filter befinden sich direkt unterhalb der Friteuse; siehe Abb. 2): Die Schnellkupplung am Ende des Rücklaufschlauches lösen und die Filtervorrichtung unter der Friteuse hervorziehen. Den weißen Griff am Aufnehmer auseinanderziehen. Das Aufnehmerrohr vom Filtriersieb abschrauben und das Aufstecksieb aus dem Siebuntersatz mit dem Papier heben. Den Siebuntersatz aus der Papierhülle entfernen und in eine neue Papierhülle einlegen. Das offene Ende des Papiers zweimal umschlagen und das Aufstecksieb auf die umgeschlagenen Papierenden setzen. Den Aufnehmer auf das Sieb schrauben und in die Wanne einführen. Den Aufnehmer in seine Fassung stecken, die Filtriereinheit unter die Friteuse schieben und den Rücklaufschlauch wieder anschließen.
4. Das GRÜNE Ablaufventil der zu filtrierenden Friteuse öffnen. Das Öl aus der Fritierwanne ablaufen lassen. NIEMALS gleichzeitig mehr als nur EIN Ablaufventil öffnen, da das Filter NUR EINE Wannenfällung aufnehmen kann.
5. Das ROTE Rücklaufventil der zu filtrierenden Friteuse öffnen.
6. Die Pumpe EINSchalten und mit der Bürste, dem Krümelshöpfer und dem Reinigungsstab nach Bedarf die Bröckelreste aus der Fritierwanne entfernen, und wenn die Wanne sauber ist, die Pumpe wieder AUSSchalten.
7. Das GRÜNE Ablaufventil und das ROTE Rücklaufventil schließen.
8. Das Öl in die Wanne zurücklaufen lassen. Wenn sich in der Wanne Blasen bilden, die Pumpe AUSSchalten.
9. Das ROTE Rücklaufventil zudreihen.
10. Die Friteuse gemäß dem Abschnitt "Betrieb" EINSchalten.

Abbildung 1.
Einbaufilter

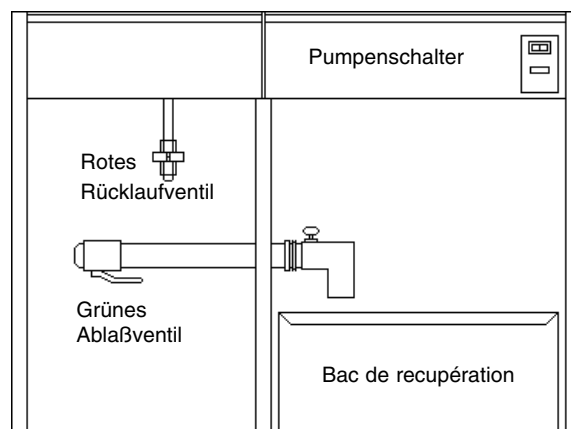
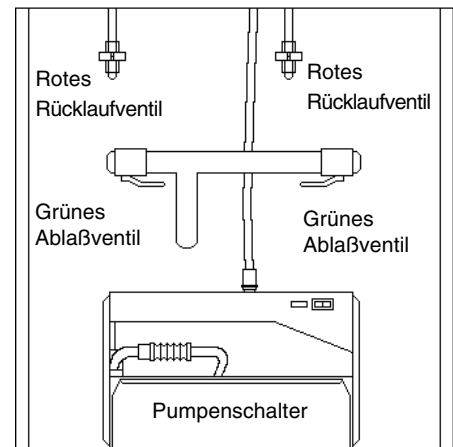


Abbildung 2.

UFM



KURZZEITIGES ABSCHALTEN DER FRITEUSEN:

Drehen Sie den Hauptschalter.

BEDIENUNG DER COMPUTERSTEUERUNG:

Zum Prüfen der IST-Temperatur (ACTUAL) drücken Sie auf die Taste.

(Nach 5 Sekunden stellt sich die Anzeige auf den Laufmodus zurück).

Zum Prüfen der SOLL-(SET) Temperatur drücken Sie zweimal auf die Taste (Nach 5 Sekunden stellt sich die Anzeige auf den Laufmodus zurück).

Zum Prüfen der BACK-(COOK), SCHÜTTEL-(SHAKE) oder HALTE-(HOLD)-Zeiten drücken Sie auf die Taste . Sowie die Taste für die gewünschte **PRODUKTUMMER**. (Die Zieten werden automatisch nach einander angezeigt, woraufhin sich die Anzeige auf den Laufmodus zurückstellt).

Der SIEDEzustand wird automatisch angezeigt, wenn der Computer eine Dauertemperatur von 100°C ermittelt. Das kommt jedoch nur beim wöchentlichen Reinigen vor, wenn die Wanne mit Wasser gefüllt ist. Zum Abbrechen des SIEDE-(BOIL)-Zustandes schalten Sie die Maschine aus und wieder EIN. Der Computer verläßt den BOIL zustand, sobald die ÖLtemperatur 100°C übersteigt.

PROGRAMMIEREN DER COMPUTERSTEUERUNG:

Zum Einprogrammieren der SET-(SOLL-) Temperatur drücken Sie auf die Tasten und geben die gewünschte Temperatur ein.

Sie können jederzeit auf COOK (BACKEN) zurückschalten, indem Sie auf drücken.

Zum Einstellen der BACKzeit (COOK) drücken Sie auf und eine **PRODUKTTASTE**. Zum Einstellen der SHÜTTEL-(SHAKE)-Zeit geben Sie die gewünschte Zeit ein und drücken auf . Zum Einstellen der HALTEzeit drücken Sie wieder auf . Um auf COOK(BACKEN) zurückzugehen, drücken Sie auf und .

Zur Eingabe der nächsten Programmstufe drücken Sie auf und geben Ihr **PASSWORT** ein (wenn zutreffend). Drücken Sie auf und es erscheint die Anzeige SELECT (WÄHLEN).

Zum Wechsel von 0F auf 0C drücken Sie erst auf und dann zur Optionswahl auf .

Zum Einrichten der **PASSWORT**-Option drücken Sie auf worauf SET PASS erscheint, dann auf zum Wechsel zwischen PASREQ (Passwort erwünscht) und NOPASS (kein Passwort zu verwenden). Ist **PASSWORT** erwünscht, drücken Sie auf und geben das gewünschte 4-buchstabile Passwort ein.

Zur Einstellung der **SUMMER**-(BEEPER)-Lautstärke drücken Sie auf und dann zum Wechsel zwischen den drei Lautstärke-Einstellmöglichkeiten.

Zur Wahl der **SPRACHE** (LANGUAGE) drücken Sie auf und gehen mit die verfügbaren Optionen ab.

Zum Einstellen des gewünschten **SCHMELZZYKLUS** (MELT) drücken Sie auf und wechseln mit zwischen NOMELT (KEIN SCHMELZEN), LIQUID (FLÜSSIG) und SOLID (HART) zur entsprechenden Auswahl.

Zur Anzeige der **REGENERIER**zeit (RECOVERY TEST) drücken Sie auf und dann wieder auf .


Zum Wechsel der **STEUERUNG** drücken Sie auf und wählen dann mit zwischen **COMPUTER**- und **SCHALTUHR**-(TIMER)-Steuerung.

BEDIENUNG DER DIGITALSTEUERUNG:

Drücken Sie auf um die Anlage EIN- und AUS-zuschalten.



Drücken Sie auf um den linken **TIMER** (SCHALTUHR) und **BASKET LIFT** (KORBHEBER) (wenn vorhanden) zu betätigen.










Drücken Sie auf um die rechte **SCHALTUHR** und **KORBHEBER** (wenn vorhanden) zu betätigen.

Drücken Sie auf  um die IST-(ACTUAL) Temperatur zu prüfen.

Drücken sie auf  um den PROGRAMM-Modus einzugeben.

PROGRAMMIEREN DER DIGITALSTEUERUNG:

Mit den Tasten  und  lassen sich bei Bedarf während des Programmierens die Einstellungen ändern.

Drücken Sie auf  um den PROGRAMM-Modus einzugeben. Darauf erscheint auf der Anzeige die linksseitige BACKzeit, die Sie nach Bedarf nachstellen können. Drücken Sie wiederum auf  und es wird die nach Bedarf nachstellbare rechtsseitige BACKzeit angezeigt. Drücken Sie nochmals  und die ebenfalls nachstellbare Betriebs-SOLL-Temperatur erscheint. Nochmaliges Drücken auf  zeigt den regulierbaren SCHMELZ-Zyklus. Beim nächsten Drücken auf  zeigt sich LOC (SPERR) oder UNLOC (ENTSPERR), worauf die Wahl ob mit oder ohne PASSWORT neu getroffen werden kann. Falls LOC (Passwort geschützt) programmiert wurde, ist das Passwort . Das Passwort kann nicht verändert werden. Drücken Sie wiederum auf  und die Anzeige gibt Ihnen die Wahl zwischen 0F und 0C. Drücken Sie auf  und die rechtsseitige BACKzeit erscheint wieder. Zum VERLASSEN (EXIT) des PROGRAMM-Modus halten Sie die Taste  nach unten gedrückt, bis SCHMELZEN (MELT), WÄRMEN (HEAT) oder ABLADEN (DROP) auf der Anzeige erscheint.

PFLEGE UND WARTUNG:

TÄGLICHES REINIGEN:

Befreien Sie mit einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel alle Außenflächen von jeglicher Verschmutzung. Eine dünne Schicht Backöl darf auf allen exponierten (NICHT LACKIERTEN) Flächen belassen werden. Das Bedienungsfeld und die Türinnenseite sind grundsätzlich sauber zu halten.

WÖCHENTLICHES REINIGEN:

Schalten Sie die Stromzufuhr AUS. Jegliches Fett ist vollständig aus der Friteuse zu entleeren. Füllen Sie die Fritierwanne bis zwischen dem Minimal- und dem Maximalspiegel mit Wasser. (Am besten eignet sich das Pitco Friteusen-Reinigungsmittel, Bestell-Nr. P6071397). Schalten Sie die Friteuse EIN, wie im Abschnitt "ERHITZEN DER FRITEUSE AUF BETRIEBSTEMPERATUR" beschrieben. Sobald das Wasser kocht, schrubben Sie die Innenwände der Fritierwanne unter Verwendung isolierter Gummihandschuhe und der mitgelieferten Reinigungsbürste, wobei darauf zu achten ist, daß die dünnen Kapillarrohre im Inneren der Wanne nicht beschädigt werden. Wenn die Friteuse sauber ist, schalten Sie diese ab, wie unter "ABSCHALTEN DER FRITEUSE" beschrieben. Lassen Sie das Wasser in einen kochfesten Behälter ab. Spülen Sie nun die Wanne mit frischem Wasser und nehmen dann mit einem weichen Lappen jeglichen Wasserrückstand auf. Bei dieser Gelegenheit nehmen Sie am besten auch gleich das TÄGLICHE REINIGEN vor. Nun ist die Friteuse wieder auffüll- und einsatzbereit.

OPTIONEN:

Von den zahlreichen für die Pitco Frialator Friteusen verfügbaren Optionen haben Sie wahrscheinlich eine oder mehrere der folgenden:

DIGITALE STEUERUNG:

Mit dieser Option ausgestattete Maschinen werden gänzlich mit Digitalsteuerung betrieben. Programmieranweisungen finden Sie im obigen Abschnitt "Betrieb".

COMPUTER:

Alle mit Computer ausgestatteten Systeme verfügen über einen Reservethermostat. Dieser Thermostat befindet sich hinter der Friteusentür. Erhält der Computer von der Temperatur-Meßsonde das Signal "Sonde offen", erscheint auf der Computeranzeige die Meldung PROBE (SONDE) und die Bereitschafts-Temperatursteuerung übernimmt automatisch die Regelung der Öltemperatur. Programmieranweisungen finden Sie im obigen Abschnitt "Betrieb".

SCHWIMMERSCHALTER:

Achten Sie darauf, daß sich der Ballon des Schwimmerschalters stets ungehindert und erschmutzungsfrei bewegen kann, da hiervon das Betriebsverhalten der Friteuse abhängt. Zum Reinigen des Schwimmerballons ist zunächst durch Entfernen der Klammer Zugang zum Ballon zu verschaffen. Vergewissern Sie sich beim Wiedereinsetzen des Ballons, daß die aufgedruckten Buchstaben nach oben gerichtet sind. Diese Zubehöroption erfordert keine weitere Pflege.

KORBHEBER:

Bei mit Computer- oder Digitalsteuerung ausgestatteten Anlagen erfolgt automatische Betätigung der Korbheber, wenn eine Produktwähltaste gedrückt wird. Nach Ablauf der produktspezifischen Backzeit gehen die Korbheber

automatisch nach oben.

UFM ODER EINBAUFILTERBETRIEB:

Das Filterpapier ist auszuwechseln, sobald das Öl nicht mehr zureichend durchgefiltert wird. Filtrieranweisungen finden Sie im obigen Abschnitt "Betrieb".

FEHLERBEHEBUNG:

FRITIERSYSTEM:

Sollte in Ihrer Anlage ein Problem auftreten, empfiehlt sich Fehlersuche gemäß den nachstehenden Hinweisen, bevor Sie sich an den zuständigen Wartungsdienst wenden. Vergewissern Sie sich, daß die Maschine richtig betrieben wird und die Computer- oder Digitalsteuerung (wenn vorhanden) entsprechend programmiert ist.

Vor Anruf beim zuständigen Wartungsdienst prüfen Sie bitte folgendes:	
ART DER FESTSTELLUNG:	ZU ÜBERPRÜFEN:
Stromzuführung	Netzanschluß prüfen
Oberbegrenzungs- (HI Limit)	Auf den HI-Limit Rückstellknopf drücken (befindet sich links Rückstellung neben dem Heizelement-Drehgelenk).
Hauptschalter	Der Hauptschalter muß auf EIN stehen.

Suchen Sie den Fehler in nachstehender Tabelle auf und gehen dann anweisungsgemäß vor	
PROBLEM	ZU PRUFEN
Maschine läuft nicht: Bedienfeld leuchtet nicht auf	Stromzuführung. Transformator schadhaft
Maschine läuft nicht: Bedienfeld leuchtet auf	HI-Limit Schalter Sonde bzw. Temperaturregler schadhaft
Maschine hält Temperatur nicht ein: Läuft die Maschine noch? JA NEIN	Sonde schadhaft HI-Limit Schalter schadhaft
Öltemperatur zu hoch, oder Maschine läuft ständig	Thermostatkalibration (wo zutreffend). Wenden Sie sich an den Wartungsdienst.

FILTRIERSYSTEM:

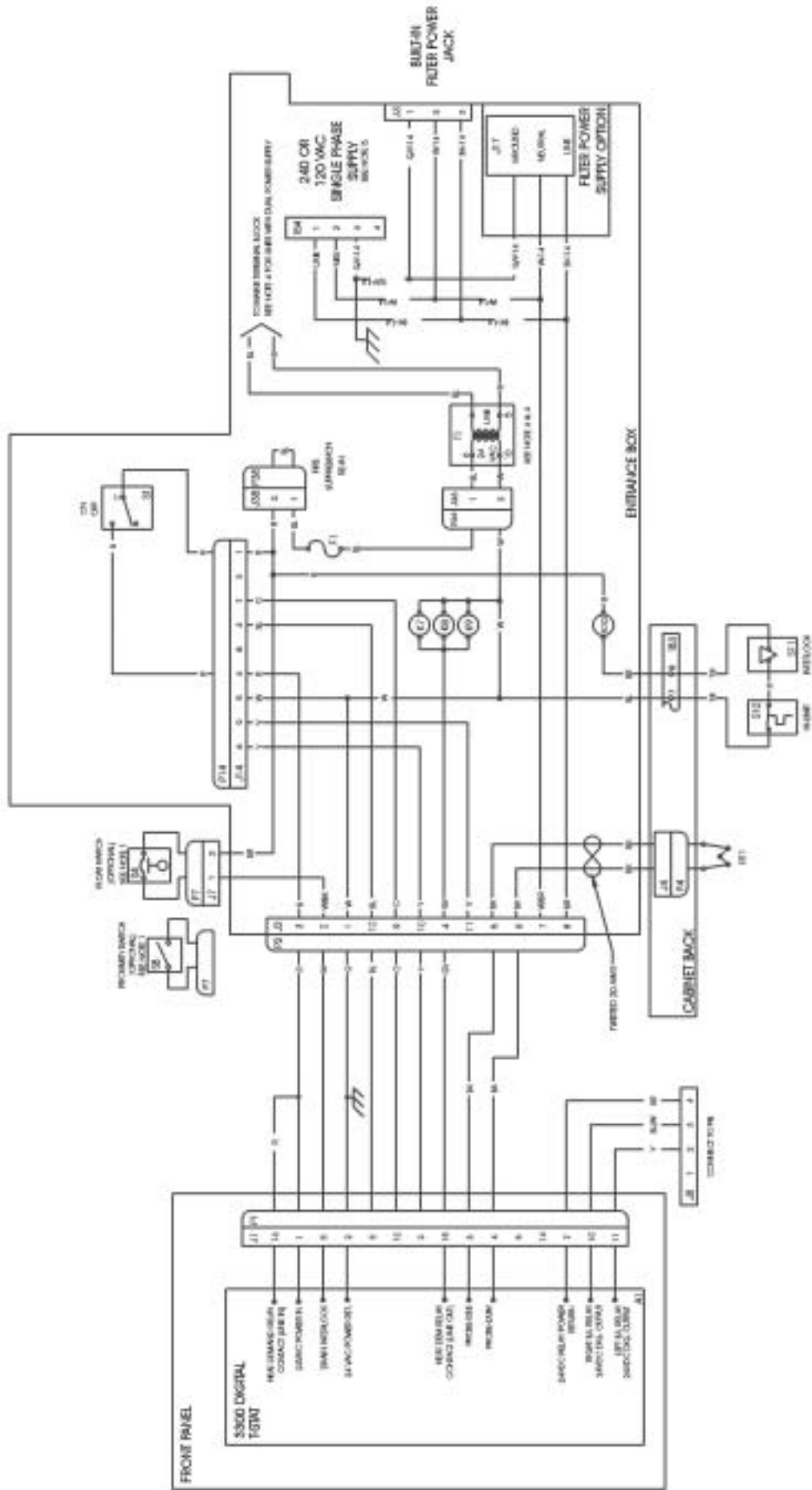
Vor Anruf beim zuständigen Wartungsdienst prüfen Sie bitte folgendes:	
PROBLEM:	ZU PRÜFEN:
Stromzufuhr	Netzanschluß zur Anlage
Leistungsschalter	Filterstromkreisunterbrecher an der Filtergriffseite
Motorüberhitzungsschutz ausgelöst	Entfernen Sie die Kappe hinten links am Filter und drücken auf den roten Knopf
Fettrücklauf-Schnellkupplung	Stutzen muß sauber und dicht sein
Aufnehmerrohr	Die Mutter am Filteraufnehmersieb muß fest sitzen Das Rohrinne darf nicht verstopft sein Der Stutzen am oberen Rohrende muß fest sitzen
Papiereinlage	Das Papier ist nach obiger Anleitung einzulegen
Aufnehmersieb	Das kleine Sieb am Ende des Aufnehmerrohrs (in der großen Überwurfmutter) muß frei von Fremdkörpern sein
Die Filtrierpumpe läuft NICHT	Stromzufuhr zur Maschine Leistungsschalter Motorüberhitzungsschutz
Die Filtrierpumpe läuft	Schnellkupplung Richtige Anbringung des Aufnehmerrohrs Papiereinlage Richtige Lage des Aufnehmersiebs

SCHEMATA:

Bezeichnung	Schemazeichnung Nr.	Seiten
Schematic, E14X-E18B WITH 3300-ALL SERVICES	700220	3
Schematic, E14X-E18B WITH 3600 - ALL SERVICES	700222	4
Schematic, E14X-E18B WITH 3600 2 TANK - ALL SERVICES	700223	4
Schematic, E7 WITH 3600-ALL SERVICES	700224	3
Schematic, E7 WITH 3600 2 TANK -ALL SERVICES	700225	3
Schematic, E7 WITH 3300-ALL SERVICES	700226	2
Schematic, E7B WITH 3600 - ALL SERVICES	700227	3
Schematic, E7B WITH 3600 2 TANK - ALL SERVICES	700228	3
Schematic, E7B WITH 3300 ALL SERVICES	700229	2
Schematic, E12 WITH 3300 - ALL SERVICES	700233	2

STÜCKLISTE:

KENNZIFFER	BEZEICHNUNG	BESTELL-NR	BEMERKUNG
A1	Backregler	PP10940	Digitalsteuerung
A1	Backregler	PP11370	Einzelsteuerungs-Computer, f. 12 Art.
A1	Backregler	PP11371	Einzelsteuerungs-Computer, f. 8 Art.
A1	Backregler	PP11372	Doppelsteuerungs-Computer, f. 12 Art.
F1 & F2	Sicherung, 4A, träge	P5045720	
J1	15-poliger Stecker	PP10518	
J2 & J15	12-poliger Stecker	PP10208	
J3, J8 & J11	4-poliger Stecker	PP10203	
J4, J5, J7 & J10	2-poliger Stecker	P5045839	
J6	3-poliger Stecker	PP10089	
J14	9-poliger Stecker	P5045838	
K1, K2, K4 & K5	Relais, 24 V Gleichstrom (DC)	PP11124	Nicht für Maschinen mit Digitalsteuerung
K3	Relais, 24 V Wechselstrom (AC)	P5046686	Nur für Maschinen mit Computer
M1	Rechter Korbhebermotor	PP10930	
M2	Linker Korbhebermotor	PP10931	
M1	15-polige Steckbuchse	PP10519	
P2 & P15	12-polige Steckbuchse	PP10209	
P3, P8 & P11	4-polige Steckbuchse	PP10202	
P4, P5, P7 & P10	2-polige Steckbuchse	P5045829	
P6	3-polige Steckbuchse	PP10090	
P14	9-polige Steckbuchse	P5045860	
S1 & S3	Ablaßschalter	PP10262	
S1 & S3	Ablaßschalter	PP10263	
S1 & S4	Startschalter	PP10559	Nur für Maschinen mit Computer
S2 & S3	Reserve-Thermostat	P5045787	Nur für Maschinen mit Computer
S2, S4 & S7	HI-Limit Thermostat	PP10304	
S5 & S6	Korbheber-Mikroschalter	P5047169	
T1	Transformator	PP10439	



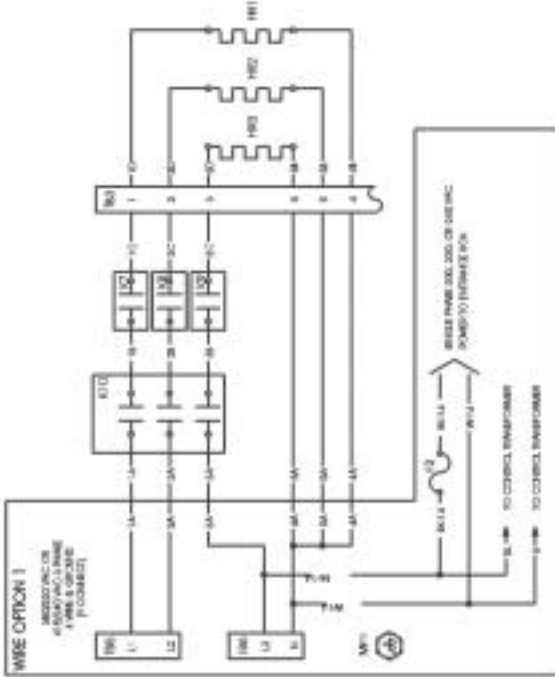
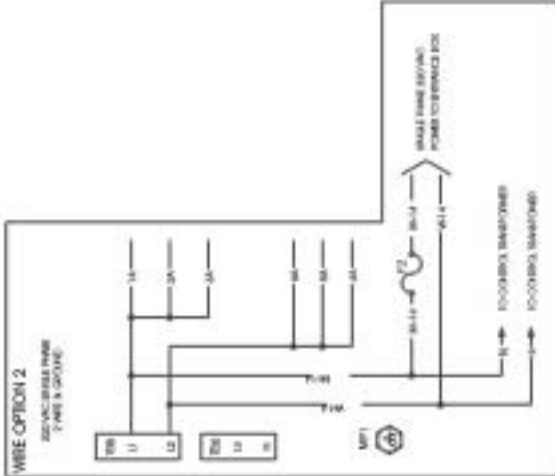
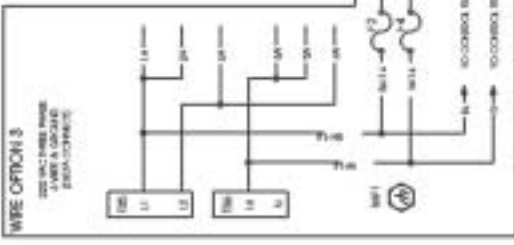
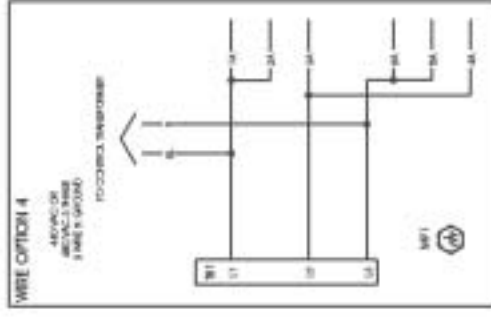
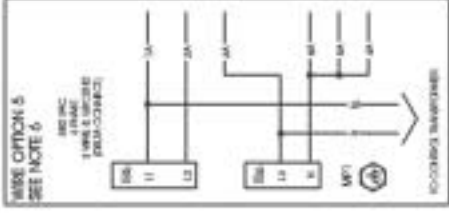
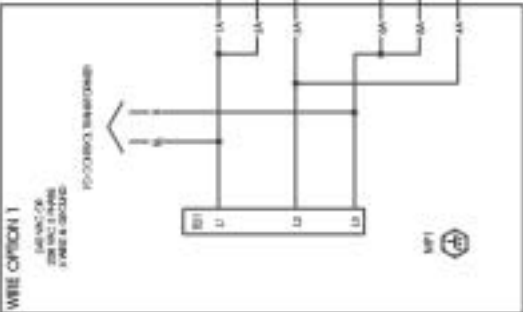
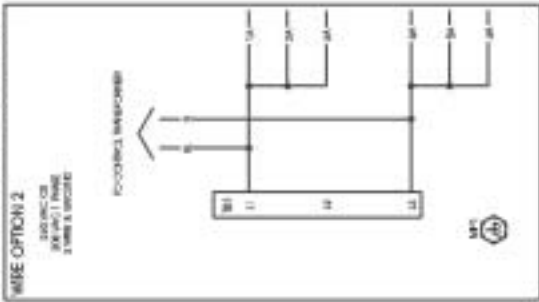
3300-DIGITAL TIGHT
 SCHEDULE 5000-AL BIRNACIES

REV.	DATE	BY	CHKD.
1	01/01/00	1	1
2	02/01/00	2	2
3	03/01/00	3	3
4	04/01/00	4	4
5	05/01/00	5	5
6	06/01/00	6	6
7	07/01/00	7	7
8	08/01/00	8	8
9	09/01/00	9	9
10	10/01/00	10	10
11	11/01/00	11	11
12	12/01/00	12	12

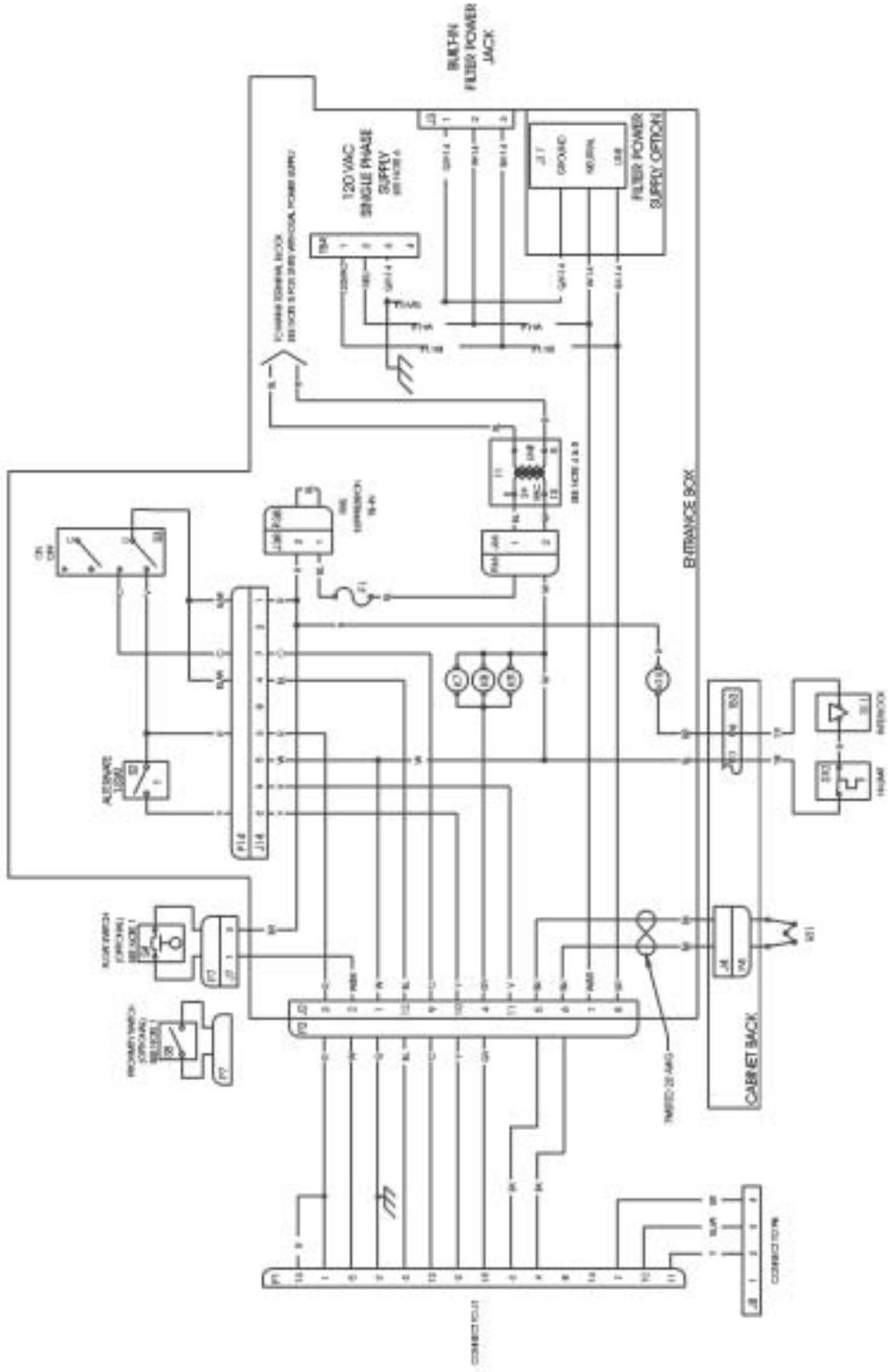
3300-DIGITAL TIGHT
 SCHEDULE 5000-AL BIRNACIES

700220 B

POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS

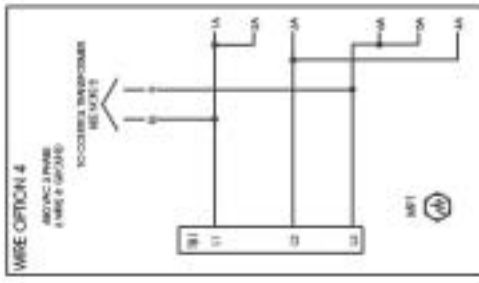
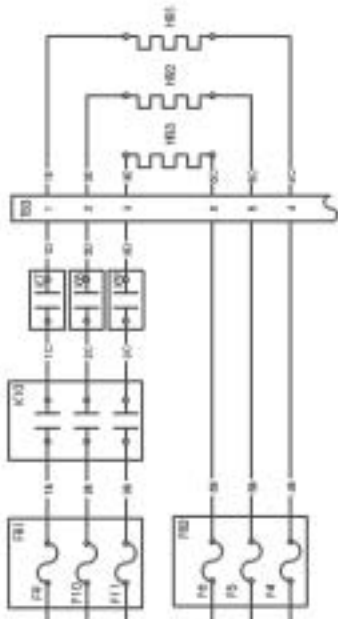
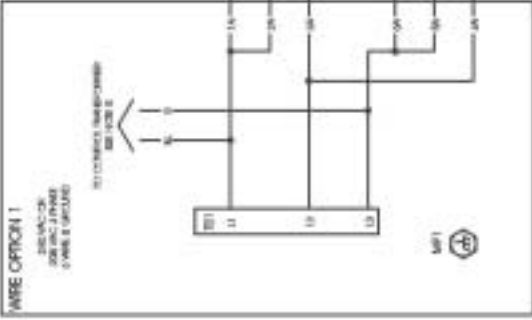
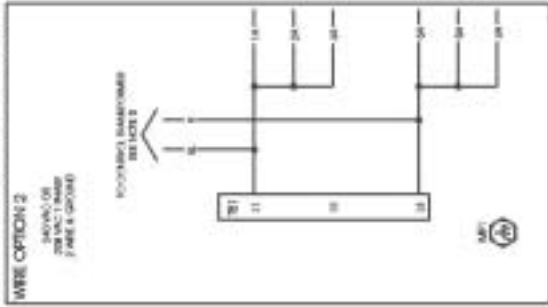


POWER WIRING INTERNATIONAL MARINE, & 450V APPLICATIONS

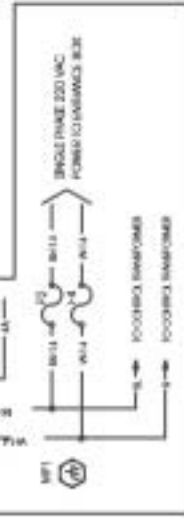
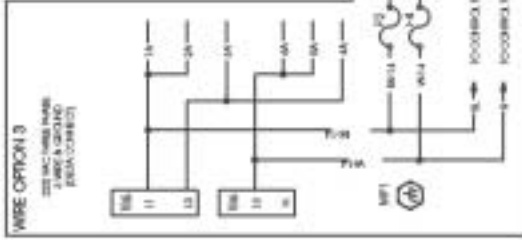
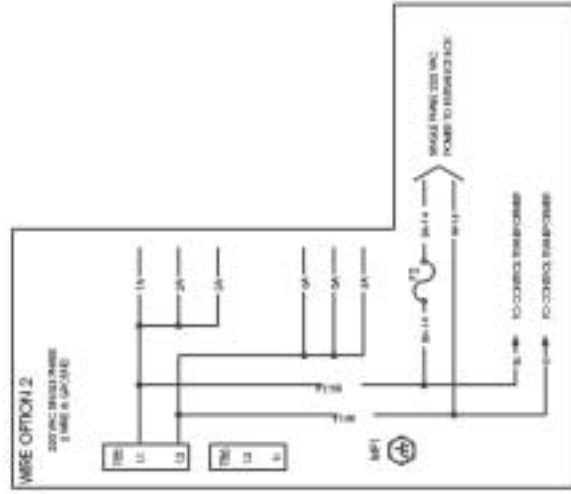
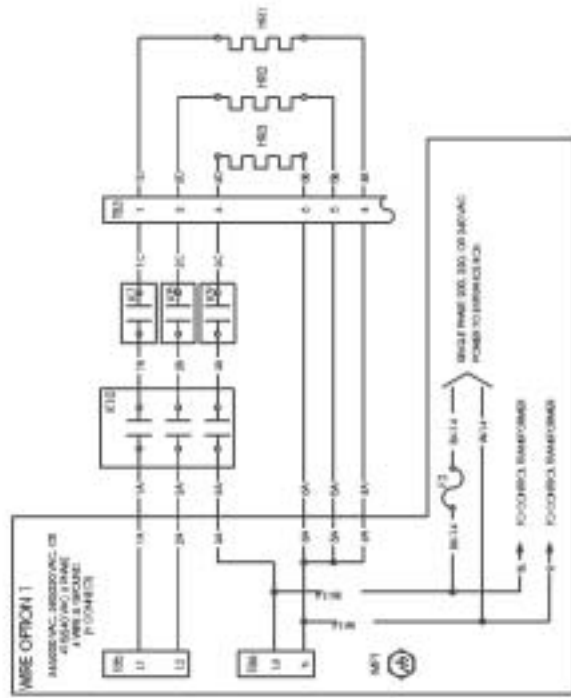


PRO FORMATS, INC.		DATE: 11/14/00	
3600 ALL SERVICES		DRAWN BY: [Signature]	
SCHEMATIC: E14X-E18B WITH		CHECKED BY: [Signature]	
3600 ALL SERVICES		DATE: 11/14/00	
700022		A	

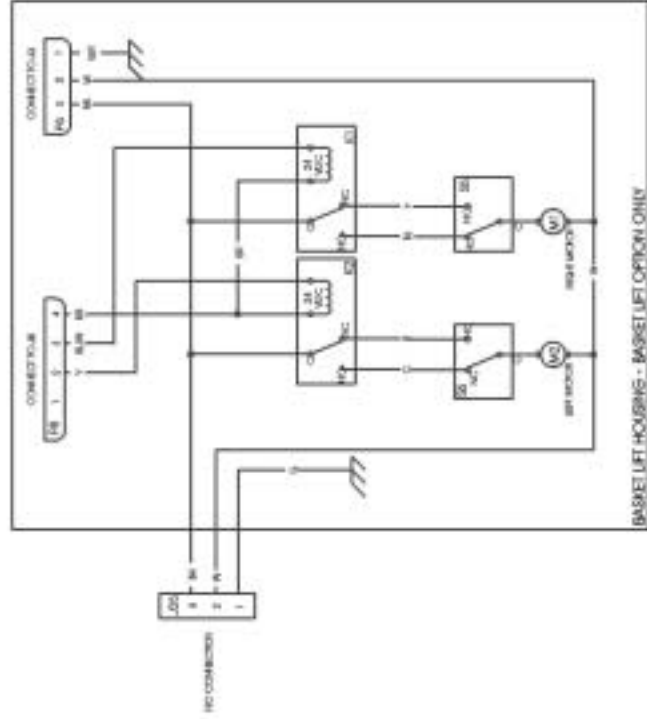
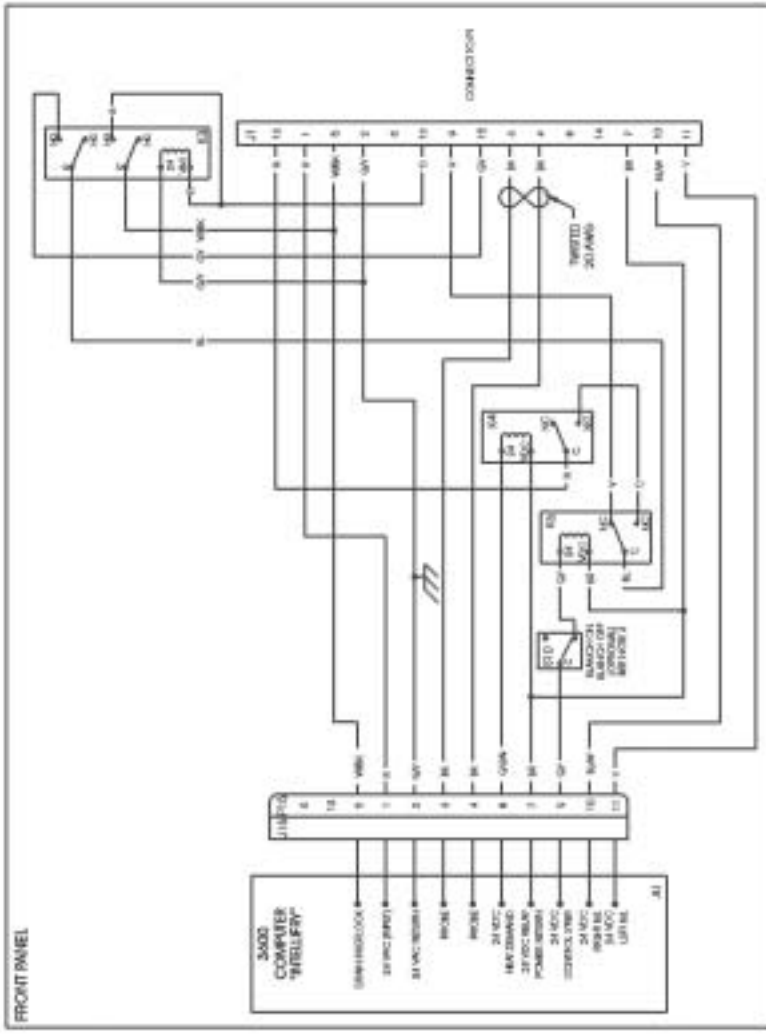
POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS



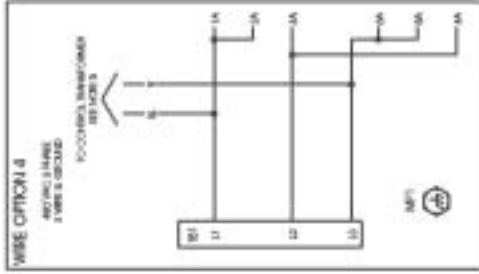
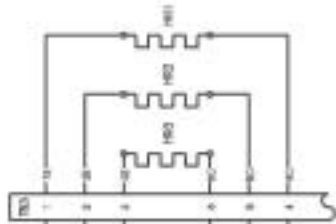
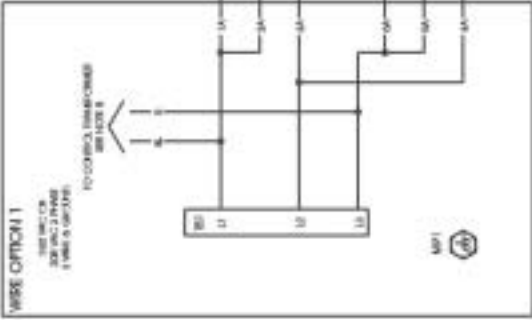
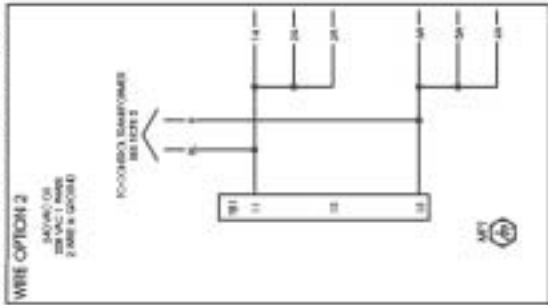
POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS



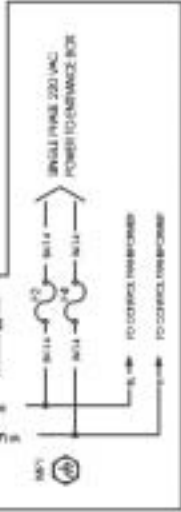
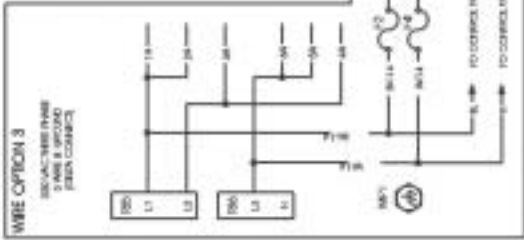
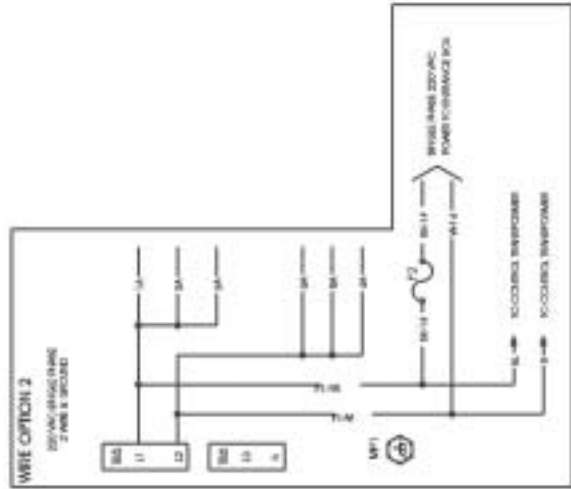
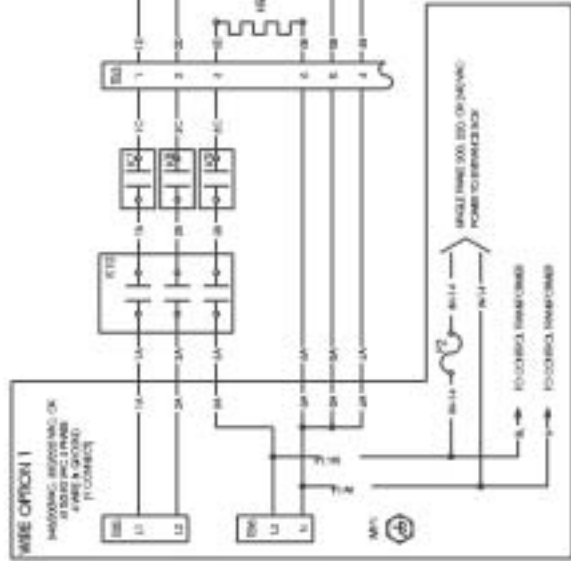
REV	DATE	BY	CHKD
1	03/02/00	WJ	WJ
2	03/02/00	WJ	WJ
3	03/02/00	WJ	WJ
4	03/02/00	WJ	WJ
5	03/02/00	WJ	WJ
6	03/02/00	WJ	WJ
7	03/02/00	WJ	WJ
8	03/02/00	WJ	WJ
9	03/02/00	WJ	WJ
10	03/02/00	WJ	WJ
11	03/02/00	WJ	WJ
12	03/02/00	WJ	WJ
13	03/02/00	WJ	WJ
14	03/02/00	WJ	WJ
15	03/02/00	WJ	WJ
16	03/02/00	WJ	WJ
17	03/02/00	WJ	WJ
18	03/02/00	WJ	WJ
19	03/02/00	WJ	WJ
20	03/02/00	WJ	WJ
21	03/02/00	WJ	WJ
22	03/02/00	WJ	WJ
23	03/02/00	WJ	WJ
24	03/02/00	WJ	WJ
25	03/02/00	WJ	WJ
26	03/02/00	WJ	WJ
27	03/02/00	WJ	WJ
28	03/02/00	WJ	WJ
29	03/02/00	WJ	WJ
30	03/02/00	WJ	WJ
31	03/02/00	WJ	WJ
32	03/02/00	WJ	WJ
33	03/02/00	WJ	WJ
34	03/02/00	WJ	WJ
35	03/02/00	WJ	WJ
36	03/02/00	WJ	WJ
37	03/02/00	WJ	WJ
38	03/02/00	WJ	WJ
39	03/02/00	WJ	WJ
40	03/02/00	WJ	WJ
41	03/02/00	WJ	WJ
42	03/02/00	WJ	WJ
43	03/02/00	WJ	WJ
44	03/02/00	WJ	WJ
45	03/02/00	WJ	WJ
46	03/02/00	WJ	WJ
47	03/02/00	WJ	WJ
48	03/02/00	WJ	WJ
49	03/02/00	WJ	WJ
50	03/02/00	WJ	WJ
51	03/02/00	WJ	WJ
52	03/02/00	WJ	WJ
53	03/02/00	WJ	WJ
54	03/02/00	WJ	WJ
55	03/02/00	WJ	WJ
56	03/02/00	WJ	WJ
57	03/02/00	WJ	WJ
58	03/02/00	WJ	WJ
59	03/02/00	WJ	WJ
60	03/02/00	WJ	WJ
61	03/02/00	WJ	WJ
62	03/02/00	WJ	WJ
63	03/02/00	WJ	WJ
64	03/02/00	WJ	WJ
65	03/02/00	WJ	WJ
66	03/02/00	WJ	WJ
67	03/02/00	WJ	WJ
68	03/02/00	WJ	WJ
69	03/02/00	WJ	WJ
70	03/02/00	WJ	WJ
71	03/02/00	WJ	WJ
72	03/02/00	WJ	WJ
73	03/02/00	WJ	WJ
74	03/02/00	WJ	WJ
75	03/02/00	WJ	WJ
76	03/02/00	WJ	WJ
77	03/02/00	WJ	WJ
78	03/02/00	WJ	WJ
79	03/02/00	WJ	WJ
80	03/02/00	WJ	WJ
81	03/02/00	WJ	WJ
82	03/02/00	WJ	WJ
83	03/02/00	WJ	WJ
84	03/02/00	WJ	WJ
85	03/02/00	WJ	WJ
86	03/02/00	WJ	WJ
87	03/02/00	WJ	WJ
88	03/02/00	WJ	WJ
89	03/02/00	WJ	WJ
90	03/02/00	WJ	WJ
91	03/02/00	WJ	WJ
92	03/02/00	WJ	WJ
93	03/02/00	WJ	WJ
94	03/02/00	WJ	WJ
95	03/02/00	WJ	WJ
96	03/02/00	WJ	WJ
97	03/02/00	WJ	WJ
98	03/02/00	WJ	WJ
99	03/02/00	WJ	WJ
100	03/02/00	WJ	WJ



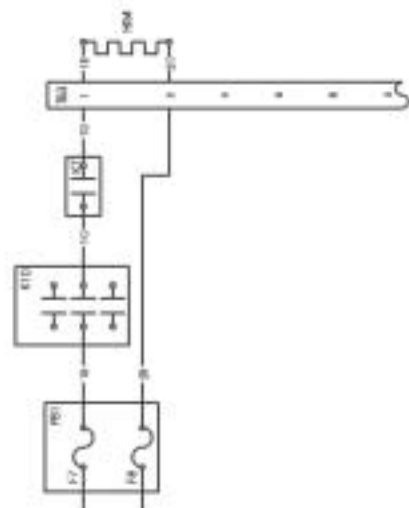
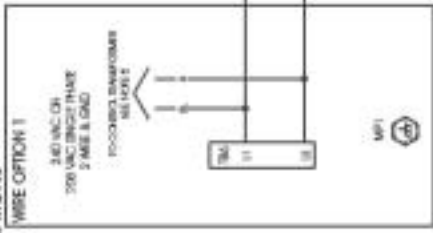
POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS



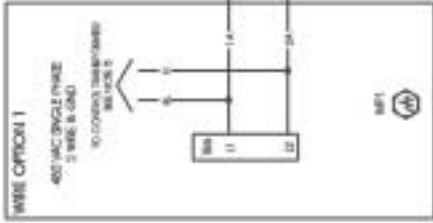
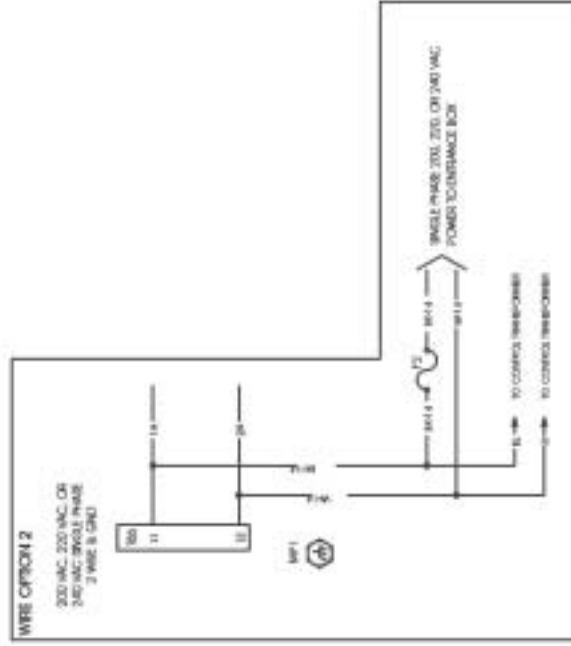
POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS



POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS

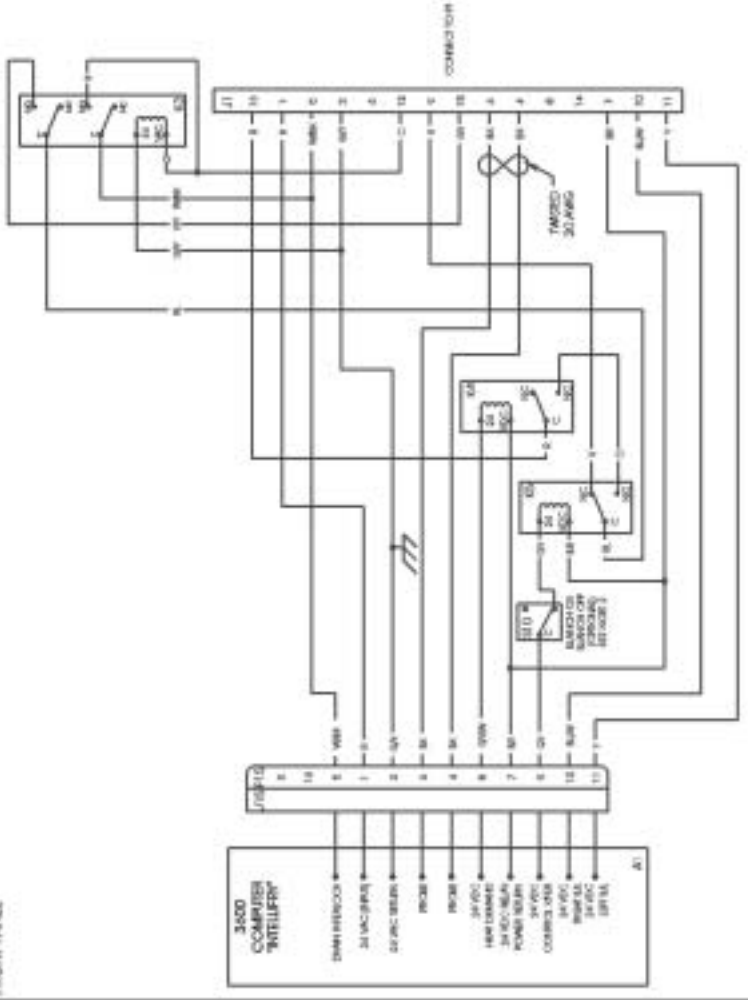


POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS



REV	DATE	BY	CHKD
1			
D			700224
A			

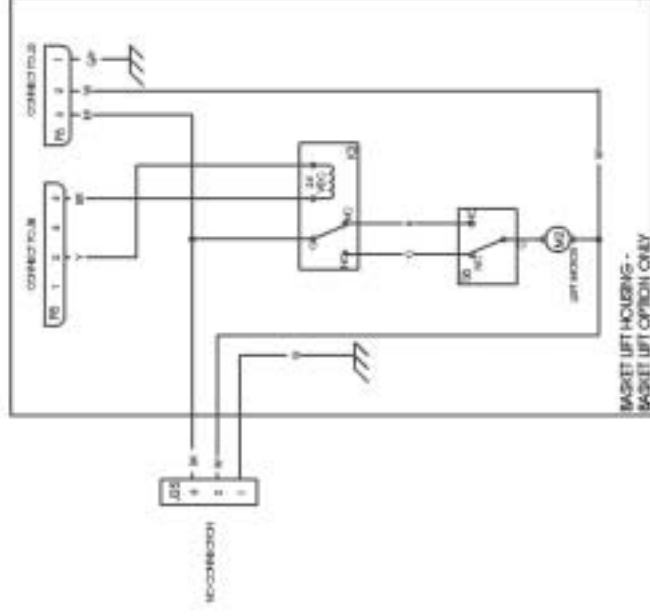
FRONT PANEL



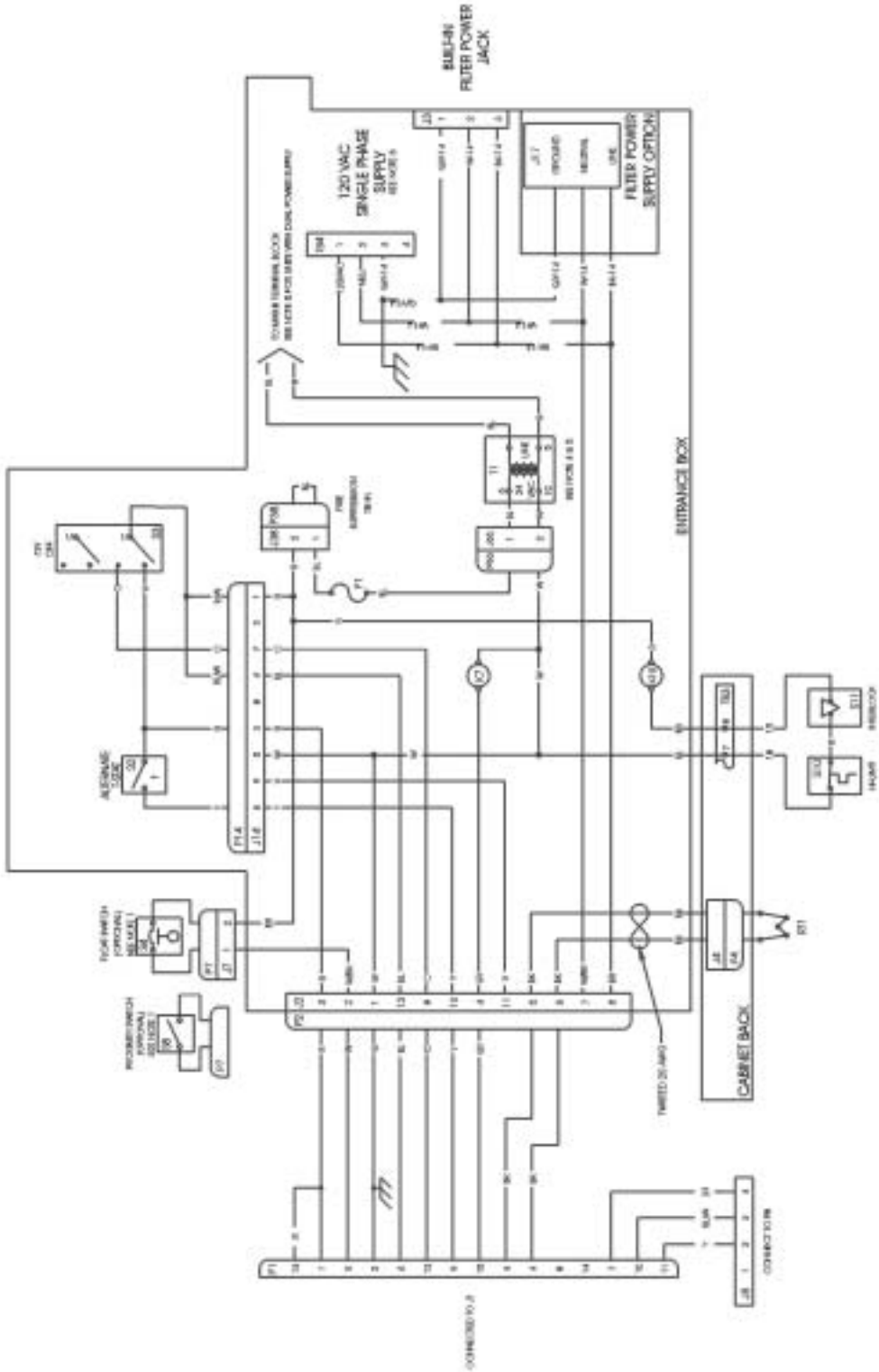
NOTES:

1. A CONTINUOUS GROUND WIRE IS CONNECTED BETWEEN PINS 1 AND 2 AND THROUGH THE FUSE (OPTION) FOR THE LIFTMA SWITCH AS PRESENT.
2. A CONTINUOUS GROUND WIRE IS CONNECTED BETWEEN PINS 9 AND 10 WHEN THE BASKET OPTION IS NOT INSTALLED.
3. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED ALL COLORED WIRES ARE 18 AWG.
4. UNITS WITHOUT DUAL POWER SUPPLY FOR 200 & 208 VAC UNITS, CONNECT BLUE LEAD TO PIN 2 (ON T1), FOR 200, 240, & 240 VAC UNITS, CONNECT BLUE LEAD TO PIN 1 (ON T1).
5. UNITS WITH DUAL POWER SUPPLY, CONNECT BLUE LEAD FROM T1 TO POLE 1, OR 3/4, CONNECT RED LEAD FROM T1 TO POLE 2 (ON T4), CONNECT BLUE LEAD TO PIN 3 (ON T1), IT IS NOT CONNECTED TO T2.
6. THIS IS LIMITED TO INTERNATIONAL MODELS. THE BLACK AND WHITE LEADS THAT ARE CONNECTED TO T8A ON NORTH AMERICAN MODELS ARE CONNECTED INSIDE TO 240V. THESE POWER SUPPLY WIRE POWER WIRE HARNESS FOR INTERNATIONAL MODELS.

LISE		
VOLTAGE	MODEL L7	HP
208	12-AMF5	PSM5015
1 PHASE	13-AS.7 AMPS	TW
3.35E.3.154D.		
240	13-AS.7 AMPS	PSM5015
1 PHASE	13-AS.7 AMPS	TW
3.35E.3.154D.		
208	13-AS.7 AMPS	PSM50AC
1 PHASE	13-AS.7 AMPS	TW
3.35E.3.154D.		
240	13-AS.7 AMPS	PSM50AC
1 PHASE	13-AS.7 AMPS	TW
3.35E.3.154D.		
208	13-AS.7 AMPS	PSM5015
1 PHASE	13-AS.7 AMPS	0.9KW
3.35E.3.154D.		



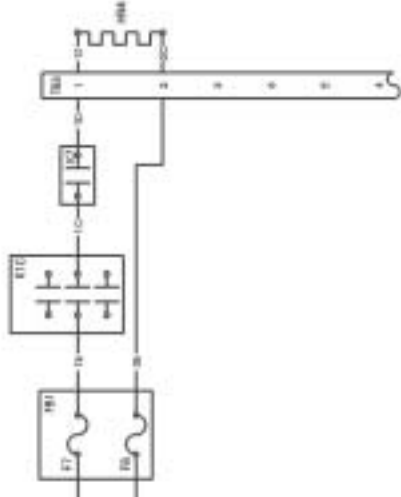
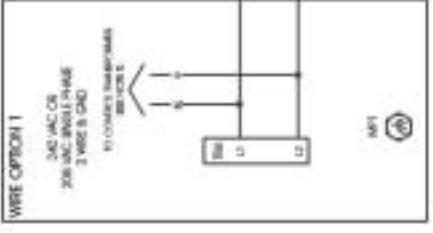
BASKET LIFT HOVERING --
BASKET LIFT OPTION ONLY



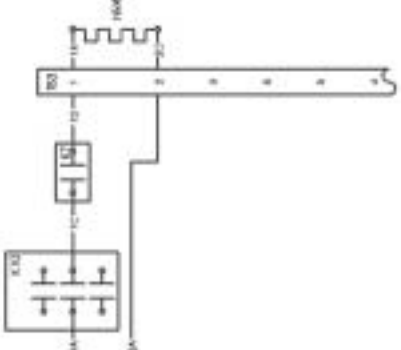
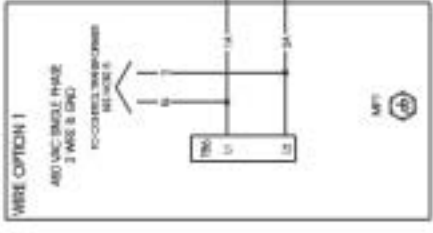
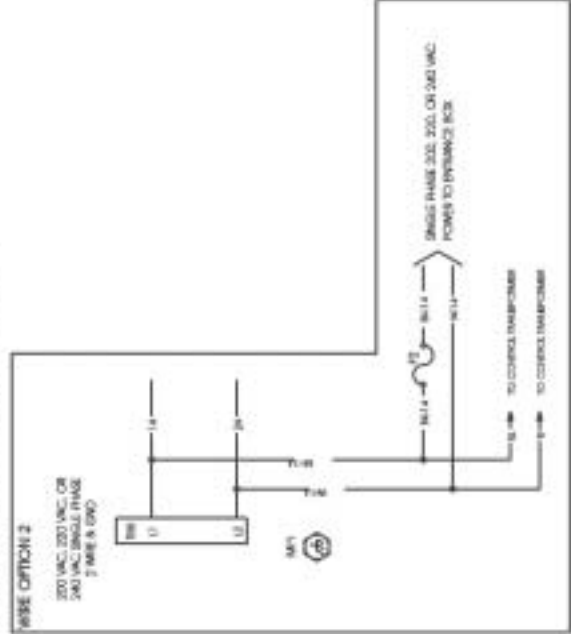
PICO TONKOR INC.
 3400 2 MARSHALL SERVICES
 SCHEMATIC E7 WITH
 700225 A

REVISION	DATE	BY	CHK	APP

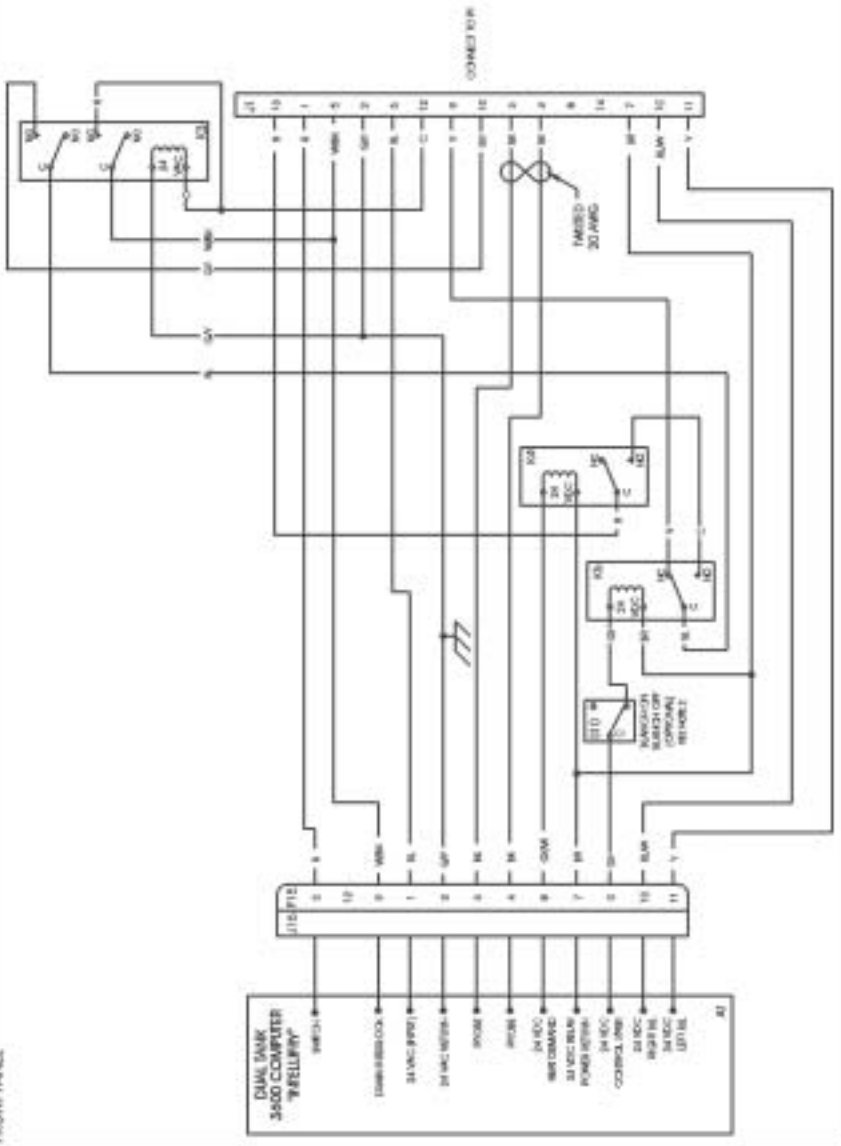
POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS



POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS

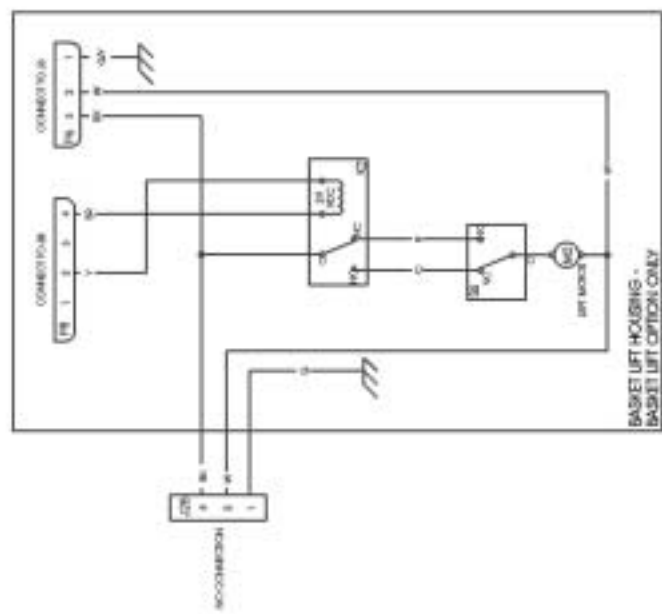


FRONT PANE



- NOTES:
1. A CONNECTED WIRE IS CONNECTED BETWEEN PINS 1 AND 3.
 2. WHEN THE LIGHT SWITCH IS IN THE OFF POSITION, THE LIGHT SWITCH IS OFF.
 3. A CONTINUOUS BATTERY WIRE IS CONNECTED BETWEEN PINS 9 AND 10 WHEN BATTERY SWITCH IS IN THE ON POSITION.
 4. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.
 5. ALL 24 VAC CONNECTIONS ARE TERMINATED.
 6. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.
 7. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.
 8. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.
 9. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.
 10. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.
 11. UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, ALL COVERED WIRES ARE 18 AWG.

MODEL		MODEL E7	WEL
VOLTAGE	300V	1-153.7 AMPS	PRO30015
1 PHASE		12-35.7 AMPS	TRW
3 WIRE & GND			
240V		1-150.2 AMPS	PRO3015
1 PHASE		12-30.2 AMPS	TRW
3 WIRE & GND			
220V		1-131.8 AMPS	PRO3040
1 PHASE		12-11.8 AMPS	TRW
3 WIRE & GND			
480V		1-114.0 AMPS	PRO3060
1 PHASE		12-11.0 AMPS	TRW
3 WIRE & GND			
300V		1-107.0 AMPS	PRO3090
1 PHASE		12-10.5 AMPS	TRW
3 WIRE & GND			
480V		1-102.5 AMPS	PRO3090
1 PHASE		12-10.5 AMPS	TRW

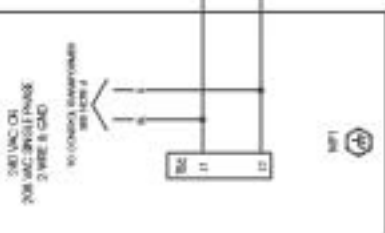


BASKET LIFT HOUSING -
BASKET LIFT OPTION ONLY

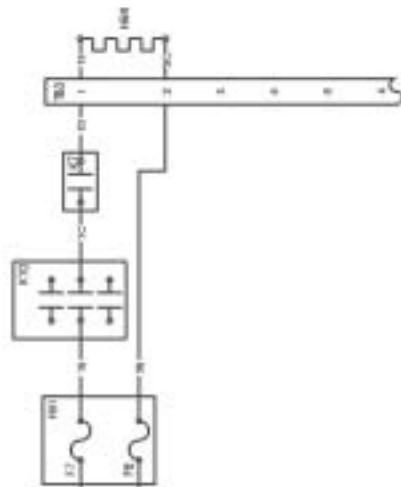
REV	DATE	BY	CHK
1			
D		700225	A

POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS

WIRE OPTION 1

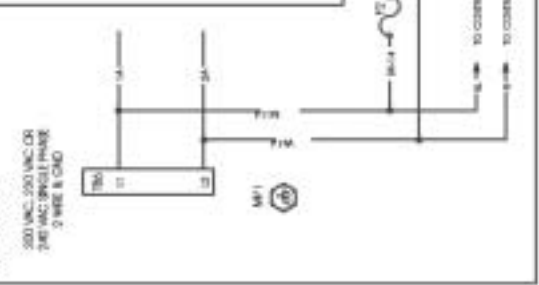


MODEL 17		MODEL 17A	
VOLTAGE	LINE AMPS	VOLTAGE	LINE AMPS
1 PHASE	11-53.7 AMPS	1 PHASE	17-60.0 AMPS
3 WIRE & GND	12-53.7 AMPS	3 WIRE & GND	17-60.0 AMPS
1 PHASE	11-35.2 AMPS	1 PHASE	17-45.0 AMPS
3 WIRE & GND	12-35.2 AMPS	3 WIRE & GND	17-45.0 AMPS
1 PHASE	11-31.8 AMPS	1 PHASE	17-41.8 AMPS
3 WIRE & GND	12-31.8 AMPS	3 WIRE & GND	17-41.8 AMPS
1 PHASE	11-14.8 AMPS	1 PHASE	17-14.8 AMPS
3 WIRE & GND	12-14.8 AMPS	3 WIRE & GND	17-14.8 AMPS
1 PHASE	11-8.3 AMPS	1 PHASE	17-8.3 AMPS
3 WIRE & GND	12-8.3 AMPS	3 WIRE & GND	17-8.3 AMPS

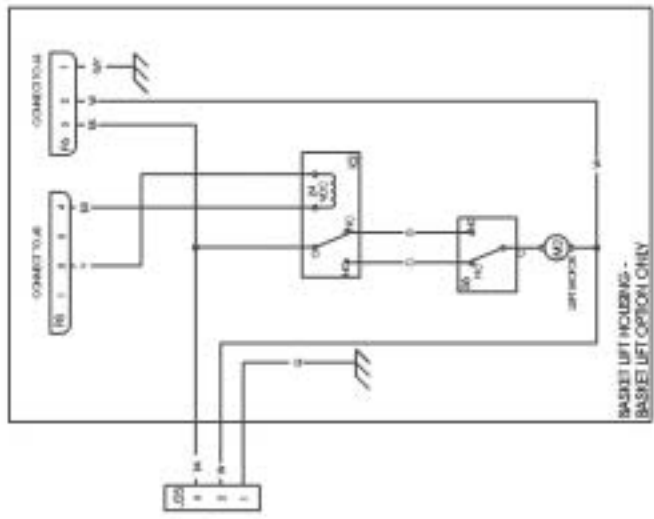
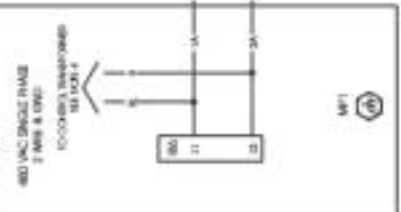


POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS

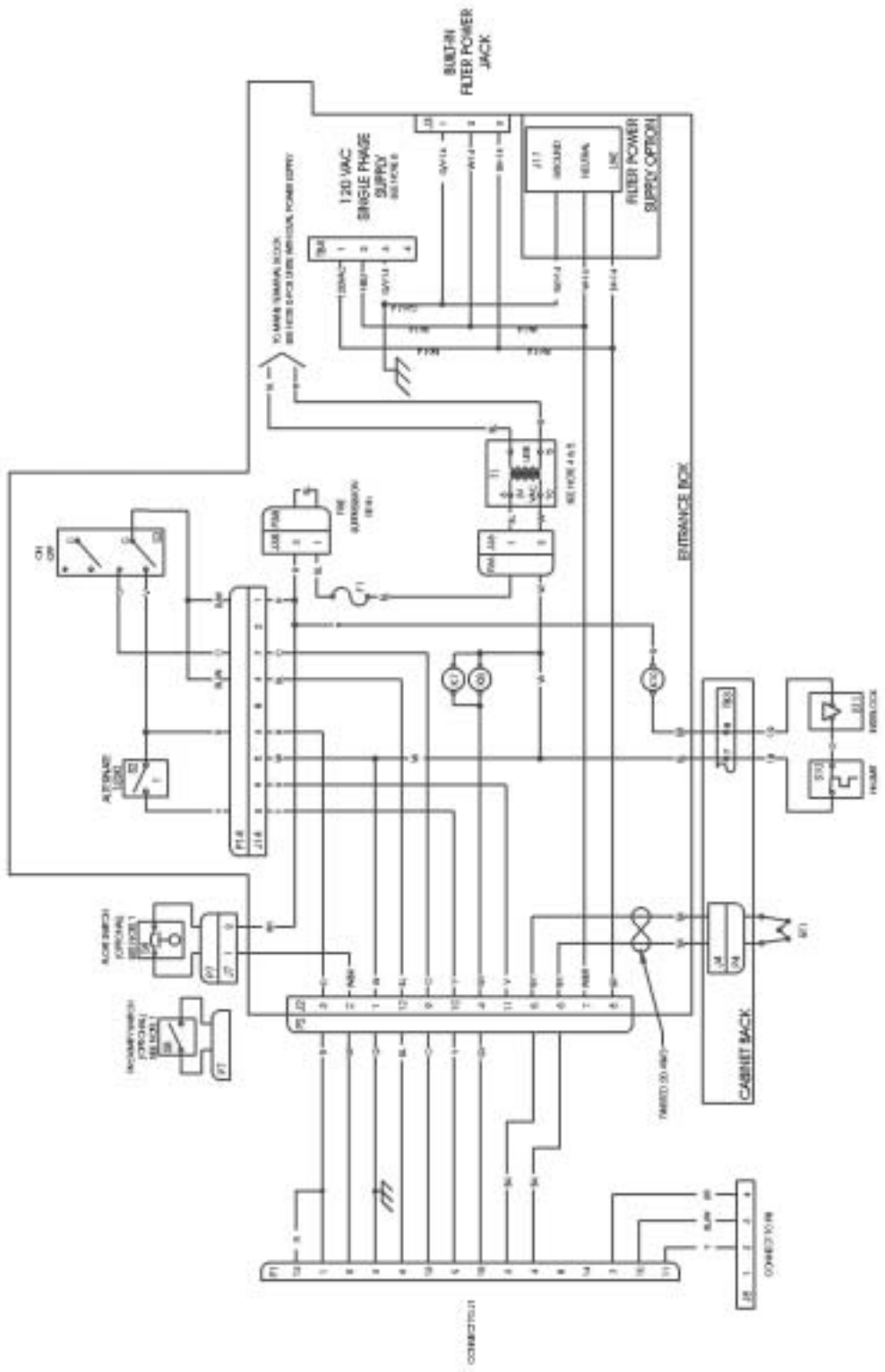
WIRE OPTION 2



WIRE OPTION 1



BASKET LIFT HOLDING -
BASKET LIFT OPTION ONLY

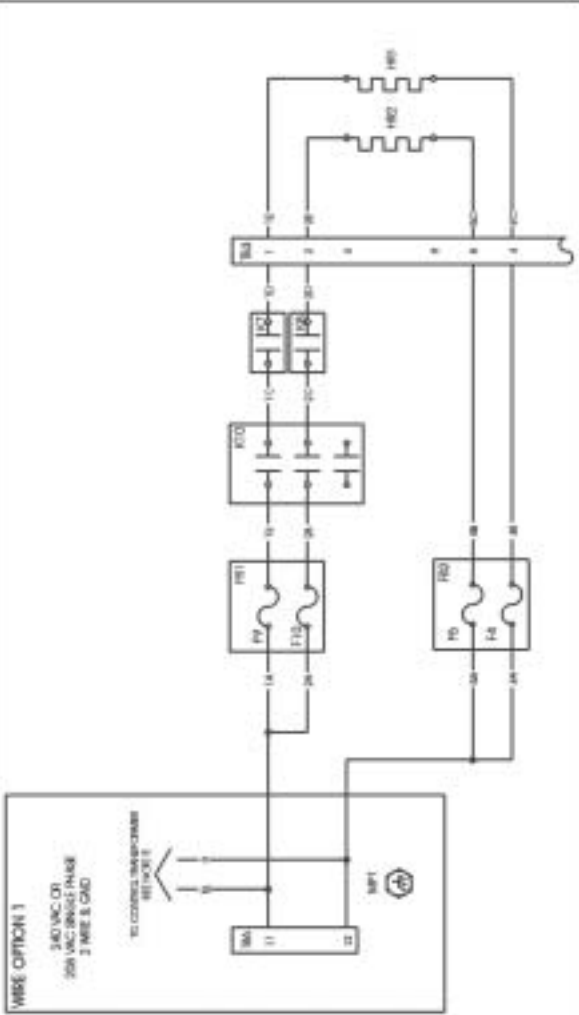


PICO-DYNAMICS INC.
4000 DAVIS DRIVE
SCHEMATIC E7B WITH
3600-ALL SERVICES

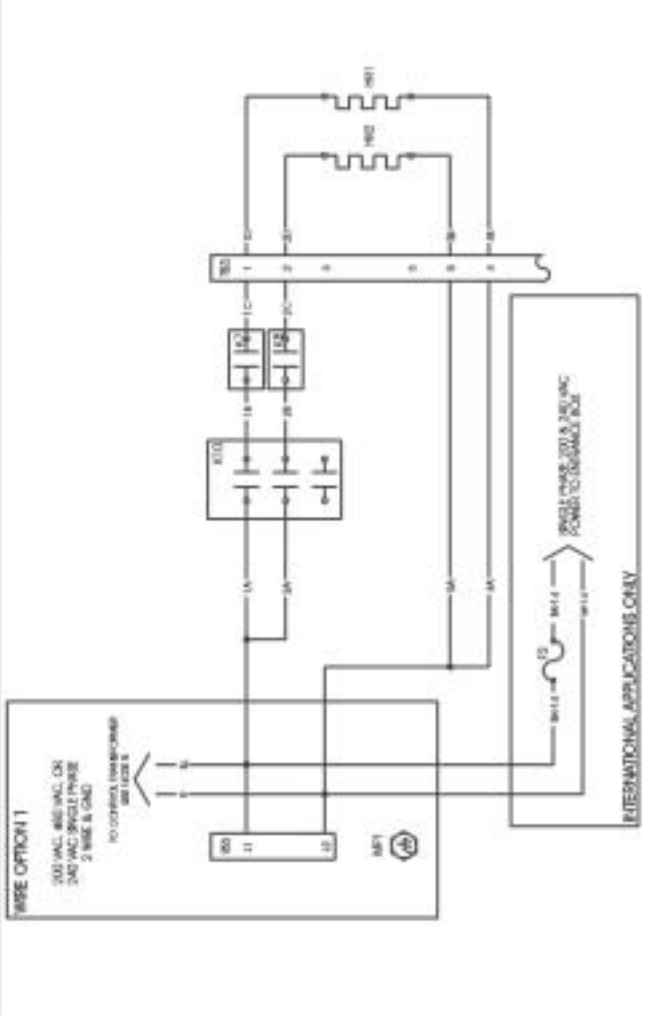
REV	DATE	BY	CHK
1	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
2	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
3	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
4	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
5	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
6	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
7	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
8	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
9	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
10	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
11	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
12	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
13	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
14	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
15	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
16	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
17	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
18	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
19	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.
20	10/15/88	J. J. J.	J. J. J.

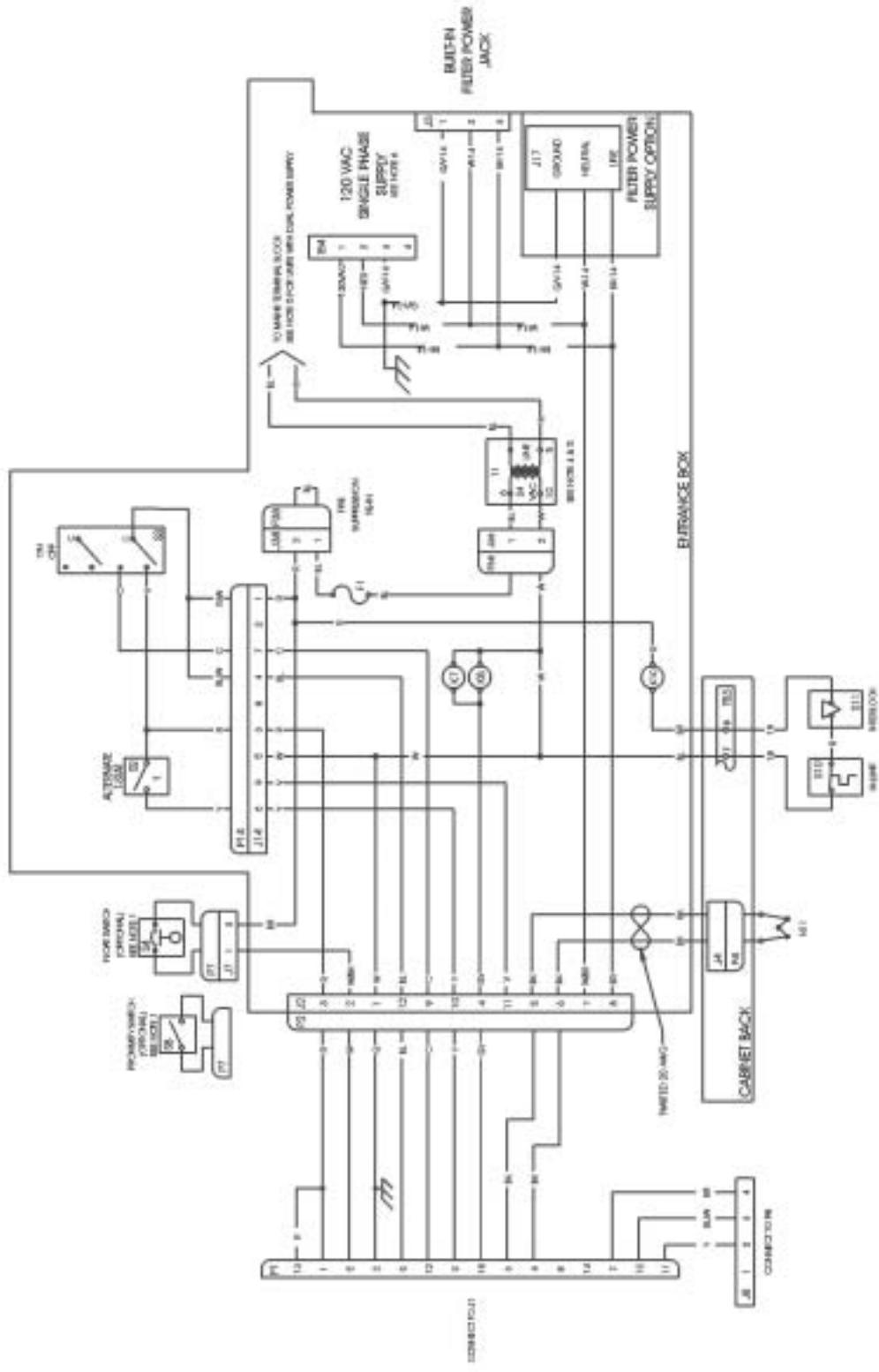
D 700227 A

POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS



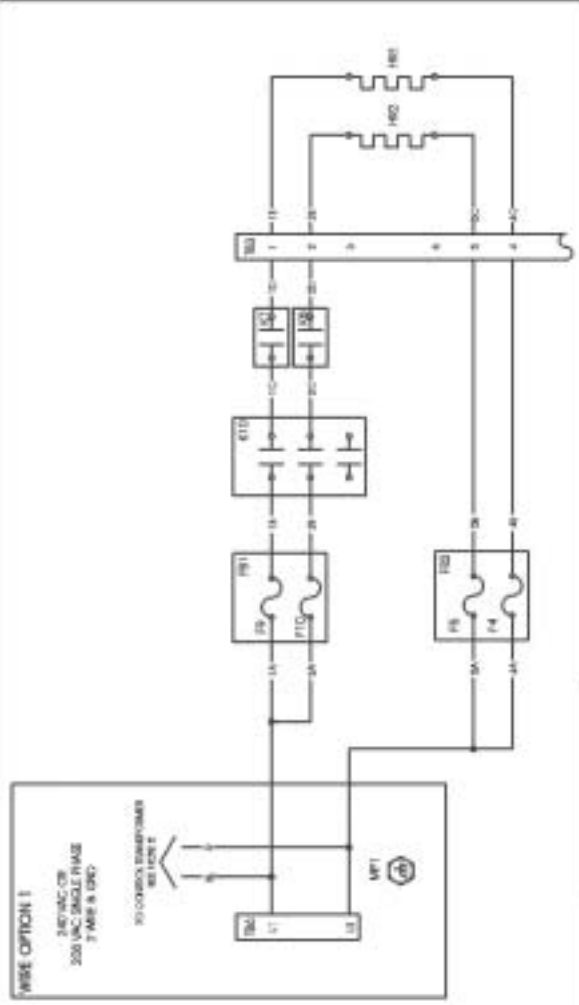
POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS



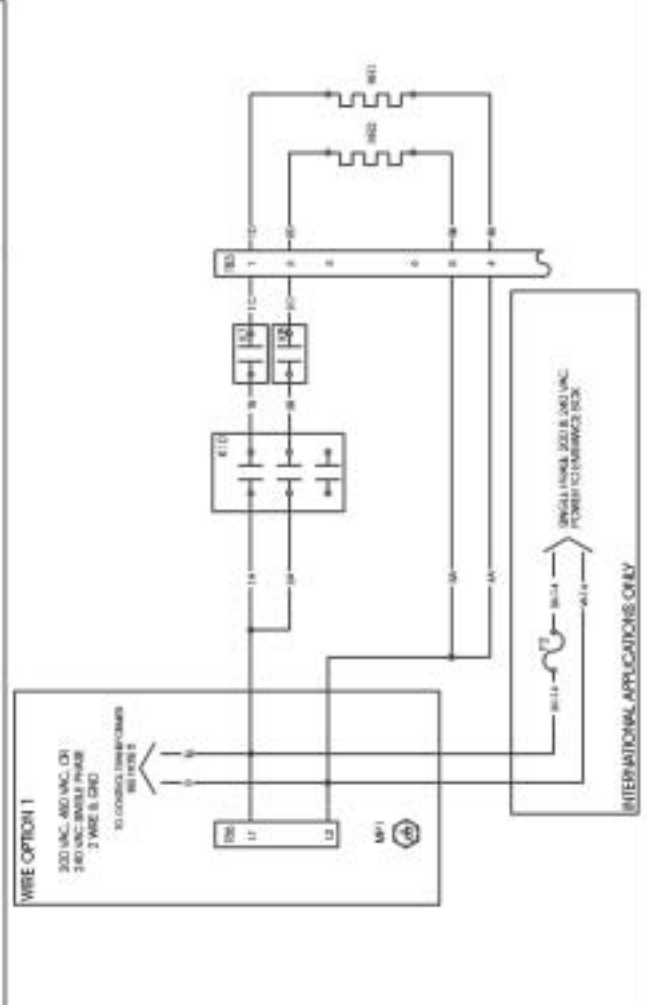


PICO ELECTRONICS, INC. 1000 W. 10TH AVE., SUITE 100 DENVER, CO 80202	
SCHEMATIC, E78 WITH 3600 2-TAP/ALL SERVICES	
DATE: 11/11/88 DRAWN BY: J. H. HARRIS CHECKED BY: J. H. HARRIS APPROVED BY: J. H. HARRIS	700026 A

POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS

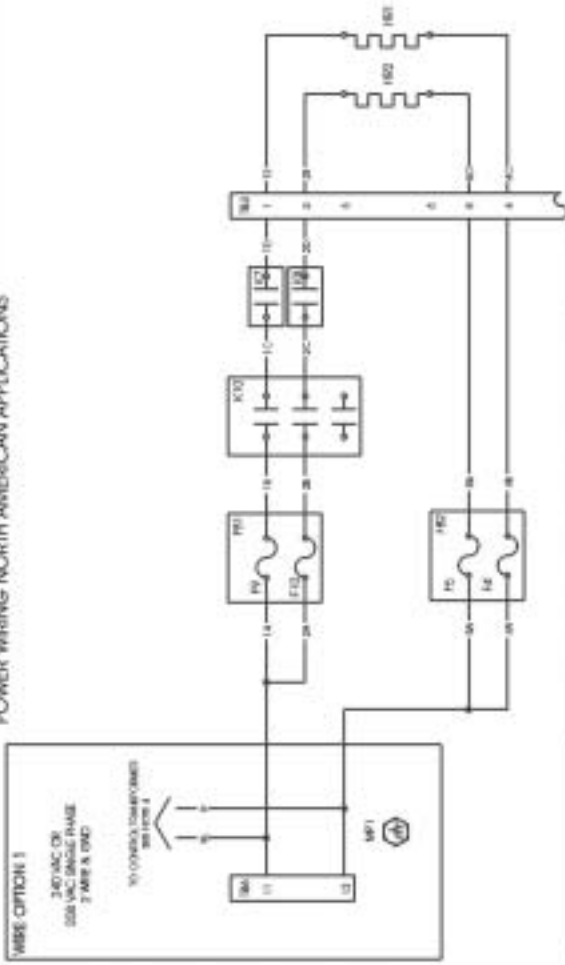


POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS



INTERNATIONAL APPLICATIONS ONLY

POWER WIRING NORTH AMERICAN APPLICATIONS



POWER WIRING INTERNATIONAL & 480V APPLICATIONS

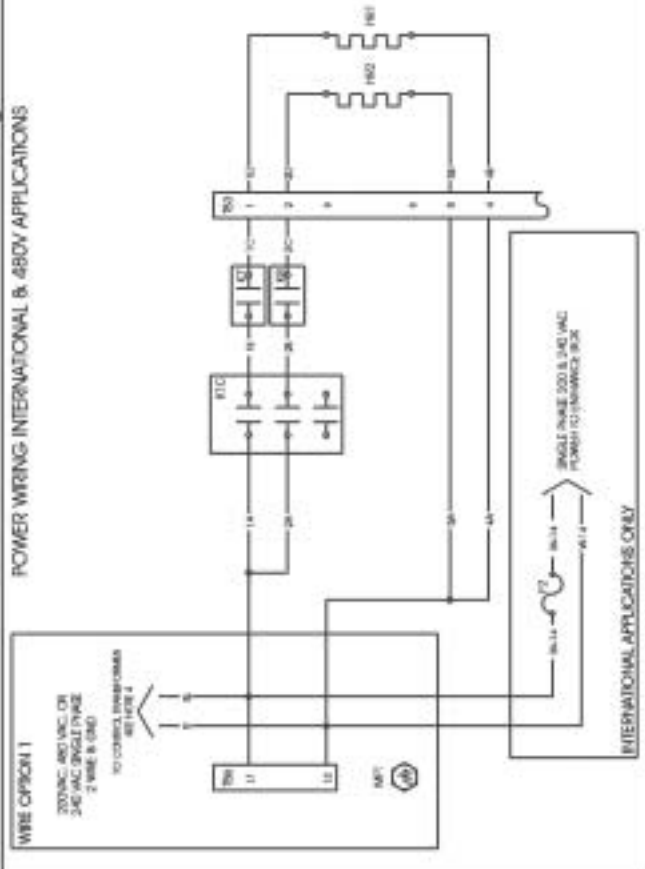
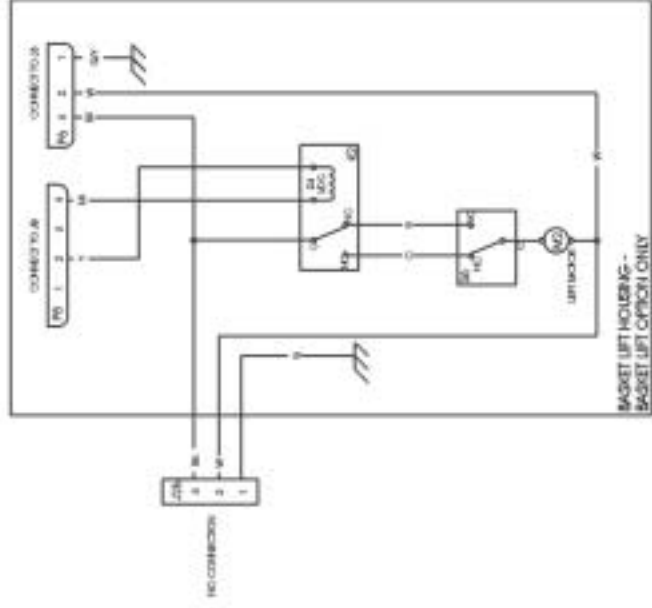
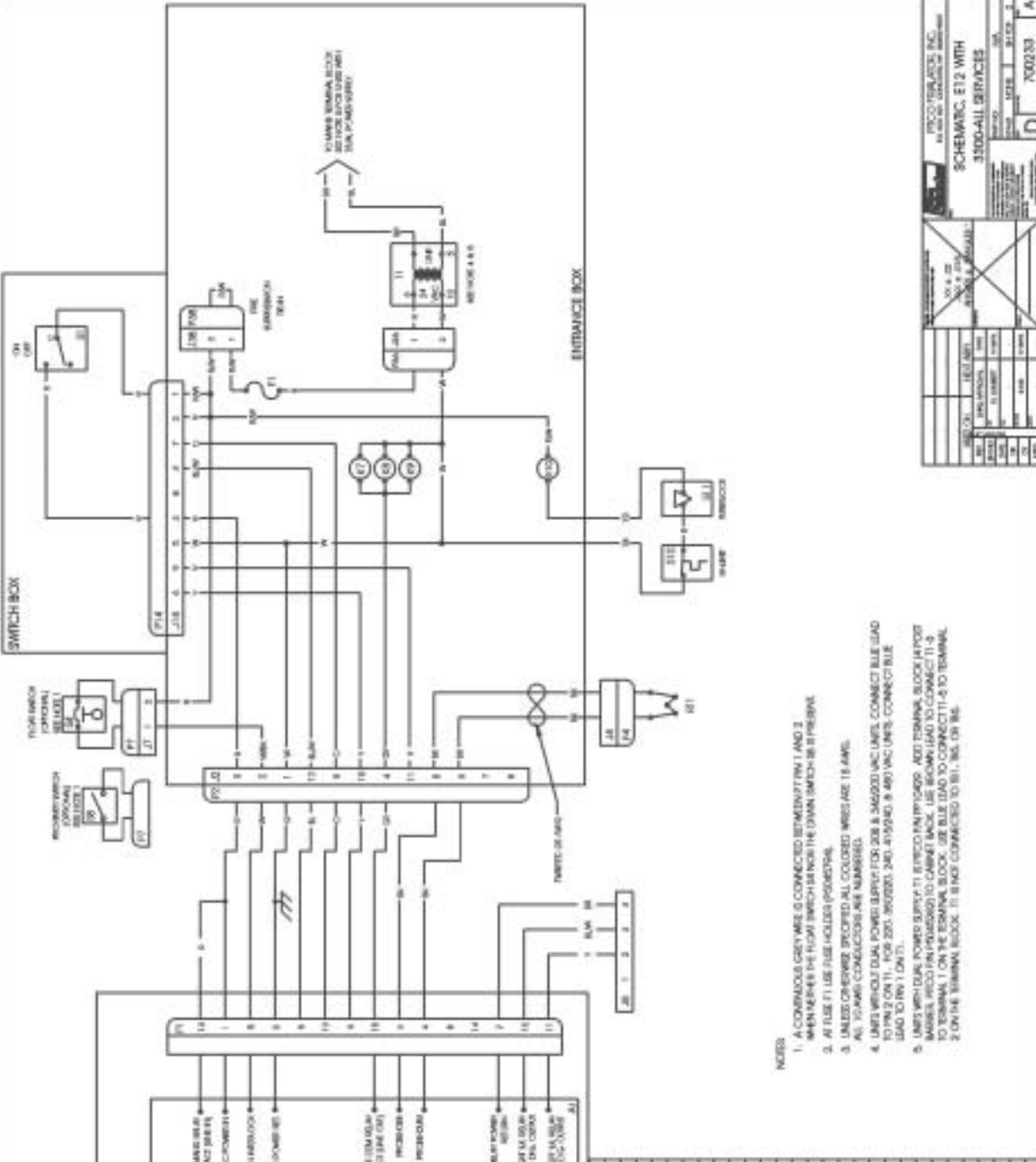


TABLE	
MODEL (V)	
VOLTAGE	LINE AMPS
270	81.1 (52)
300	90.0 (57)
360	108.0 (68)
480	144.0 (91)
540	162.0 (103)
600	180.0 (114)
720	216.0 (137)
840	252.0 (160)
900	270.0 (171)
1080	324.0 (207)
1260	378.0 (243)
1440	432.0 (279)
1620	486.0 (315)
1800	540.0 (351)
2160	648.0 (421)
2520	756.0 (491)
2700	810.0 (527)





- NOTES
1. A CONTINUOUS GROUND IS CONNECTED BETWEEN PINS 1 AND 2. WHEN MOUNTED IN THE FRONT PANEL THE GROUND IS FROM THE MAIN SWITCH. IN THE ENTRANCE BOX IT IS FROM THE MAIN SWITCH. IN THE FRONT PANEL IT IS FROM THE MAIN SWITCH.
 2. ALL TUBES MUST BE TYPE 6X4 OR 6X5.
 3. ALL TUBES SPECIFIED SHOULD BE CONNECTED TO THE MAIN SWITCH. THE MAIN SWITCH IS TYPE 6X4 OR 6X5.
 4. UNITS WITHOUT DUAL POWER SUPPLY FOR 208 & 240VAC UNITS. CONNECT BLUE LEAD TO PIN 2 ON T1. FOR 207, 240VAC UNITS. CONNECT BLUE LEAD TO PIN 1 ON T1.
 5. UNITS WITH DUAL POWER SUPPLY FOR 208 & 240VAC UNITS. CONNECT BLUE LEAD TO PIN 2 ON T1. FOR 207, 240VAC UNITS. CONNECT BLUE LEAD TO PIN 1 ON T1.

NO.	REV.	DATE	BY	CHK.
1				
2				
3				
4				
5				

PROCO SERVICES, INC.
 3300-DIGITAL
 SCHEMATIC, ET12 WITH
 3300-DIGITAL SERVICES

REF	DESCRIPTION	QUANTITY	UNIT
PT040681	PT040681 - 110V		
PT10250	PT10250 - 110V		
PT10251	PT10251 - 110V		
PT10252	PT10252 - 110V		
PT10253	PT10253 - 110V		
PT10254	PT10254 - 110V		
PT10255	PT10255 - 110V		
PT10256	PT10256 - 110V		
PT10257	PT10257 - 110V		
PT10258	PT10258 - 110V		
PT10259	PT10259 - 110V		
PT10260	PT10260 - 110V		
PT10261	PT10261 - 110V		
PT10262	PT10262 - 110V		
PT10263	PT10263 - 110V		
PT10264	PT10264 - 110V		
PT10265	PT10265 - 110V		
PT10266	PT10266 - 110V		
PT10267	PT10267 - 110V		
PT10268	PT10268 - 110V		
PT10269	PT10269 - 110V		
PT10270	PT10270 - 110V		
PT10271	PT10271 - 110V		
PT10272	PT10272 - 110V		
PT10273	PT10273 - 110V		
PT10274	PT10274 - 110V		
PT10275	PT10275 - 110V		
PT10276	PT10276 - 110V		
PT10277	PT10277 - 110V		
PT10278	PT10278 - 110V		
PT10279	PT10279 - 110V		
PT10280	PT10280 - 110V		
PT10281	PT10281 - 110V		
PT10282	PT10282 - 110V		
PT10283	PT10283 - 110V		
PT10284	PT10284 - 110V		
PT10285	PT10285 - 110V		
PT10286	PT10286 - 110V		
PT10287	PT10287 - 110V		
PT10288	PT10288 - 110V		
PT10289	PT10289 - 110V		
PT10290	PT10290 - 110V		
PT10291	PT10291 - 110V		
PT10292	PT10292 - 110V		
PT10293	PT10293 - 110V		
PT10294	PT10294 - 110V		
PT10295	PT10295 - 110V		
PT10296	PT10296 - 110V		
PT10297	PT10297 - 110V		
PT10298	PT10298 - 110V		
PT10299	PT10299 - 110V		
PT10300	PT10300 - 110V		

